



HOT DOG

HAMBURGER VAN DE TOEKOMST

Streetfood is hot. En dus is de hotdog dat ook. Helemaal in 2017, het jaar van de hotdog. En als u weet dat er zelfs een streetfoodkraam is die een Michelinster kreeg voor producten van amper drie euro, dan beseft ook u: hier liggen kansen. LA Food geeft tips.

“De clou van gourmet hotdog is de topping.” Dat zegt Bart Mentink, eigenaar van LA Food. “Mijn advies? Denk voor de lekkerste combinaties out of the box en zorg dat de aangeklede hotdog een feest voor het oog is. Hij moet anders zijn dan de hotdog van je buurman.”

De klassieke en heetste hotdog

Zelf bedacht Bart samen met slaggers vier soorten hotdogworsten. Gegaard, een tikkeltje grof en alle vier van echt vlees. “Frankfurters die jarenlang in blik of pot op vocht worden bewaard, dat heeft niks met hotdogs te maken en moet je niet meer willen in deze tijd. Daarom hebben wij nu bijvoorbeeld beefhotdog van rundvlees ontwikkeld. Die is zeker in Amerika onder Joodse mensen populair. Voor wie echt van hot houdt, is er nu ook de chilidog – met anchopeper – en de jalapeño-cheesedog. Die laatste wordt lekker smeugig dankzij de kaas.” En wie meer hang heeft naar vroeger, wordt blij van de classic New Yorker.

**KORT
OP DE
GRILL**

Zó haal je eruit wat erin zit

Hoe de horeca 'm het best klaarmaakt? Simpel. "Vergelijk het met de rookworst. Je haalt deze hotdogworst uit de diepvries en warmt hem op in de bain-marie of de hotpot. Voor wat extra smaak doe je hem eventueel kort op de grill." Het echte 'werk' begint daarna. "Ben je niet zo creatief? Maak hem dan met een lekker sausje af. Geen gewone mayonaise, maar op z'n minst onze chipotle mayonaise. Of mix met een staafmixer onze smoked barbecuesaus door je mayonaise. Dan heb je tóch een andere smaak. Probeer er dus vooral iets van jezelf in te leggen." Wie er meer uit wil halen, adviseert hij: "Werk ook eens met onze natuurlijke, grove relishes, zoals de sweet pickled relish van komkommer of de tomato country relish. En echt speciaal maak je je hotdog met de zoete en lichtscherpe jalapeño-pepperrelish."

Je moet 't wél durven

Volgens Bart is de hotdog het makkelijkste artikel waarmee de cafetariahouder ooit werkte. De hotdog heeft echter één nadeel: "Gasten snappen hem nog niet. Maar... als je er nu dus mee begint, ben je voorloper. Maak er daarom foto's van en durf jezelf met de hotdogs op social media te laten zien. Loop vooral ook met zo'n hotdog door je zaak en behandel hem als iets culinaires. Grijp echt nu je kans met deze hamburger van de toekomst, want over een jaar maak je hiermee het onderscheid niet meer." ■

BEHANDEL 'M ALS IETS CULINAIRES

5x hotdoginspiratie

OP Z'N MEXICAANS

met chilibonen, kaas, zure room en/of jalapeño's

OP Z'N AMERIKAANS

met sweet pickled relish

ALS KLASSIEKER

met wat zuurkool, bacon en American classic burgersaus

MET GEHAKT, KAAS EN BARBECUESAUS

in de salamandergrill

MET JALAPEÑOPEPER OF ROOMKAAS





iets van
jezelf
in leggen



> Vingers aflikken?

Proef de hotdogs van LA Food zelf.
Vraag hiervoor een monsterpakket aan
bij uw Horesca horeca-adviseur of meld
u aan voor een proeverij met workshop.