

# Hot dog med baconinlindad korv

## Ingredienser

### Rostad lök

1 st Gul lök  
3 msk Rypsolja  
1 krm Salt

### Hot dog

0,5 st Gul lök  
2 msk Färsk persilja  
8 skivor Bacon  
6 st Knackkorv  
3 msk Majonnäs  
1 tsk Srirachasås  
6 st Hot dog-bröd  
3 msk Ketchup  
3 msk Senap

Piffa upp din hot dog genom att linda in korven i en skiva bacon.

**Förberedelsetid:** 00:25

**Tillagningstid:** 00:15

**Svårighetsgrad:** Lätt

**Portioner:** 6

## Tillagning

### Rostad lök

1. Skala och finhacka löken.
2. Mät upp oljan i en stekpanna och tillsätt löken.
3. Stek löken tills den fått färg, ca 5 minuter på medelvärme. Tillsätt saltet.
4. Häll upp löken på en tallrik klädd med hushållspapper så att överlopps olja rinner av.

### Hot dog

1. Värm ugnen till 200 grader.
2. Skala och finhacka löken. Finhacka persiljan.
3. Rulla en skiva bacon runt varje knackkorv och lägg på ett bakplåtspapper på en ugnsplåt.
4. Grädda korvarna på mellersta falsen i 15 minuter.
- 5.

Blanda ihop majonnäsen med srirachåsåsen.

6.

Rosta hot dog bröden antingen i en stekpanna eller i en brödrost.

7.

Lägg 0.5 msk rostad lök i varje hot dog bröd, en baconinlindad korv på löken och ringla över ketchup, senap och chilimajonnäs.

8.

Toppa med lite rå lök och persilja. Servera genast.