



Hot Dog με λουκάνικο Τζουμαγιάς, ψωμί του τοστ, πάστα από λιαστή ντομάτα, βασιλικό και παρμεζάνα

Υλικά: Για την πάστα λιαστής ντομάτας	Εκτέλεση
300g λιαστές ντομάτες 35g ψητές κόκκινες πιπεριές 25g παρμεζάνα 15g ελιές Καλαμών 5- 6 φύλλα βασιλικό 30g ελαιόλαδο Για το λουκάνικο	Πάστα λιαστής ντομάτας <ol style="list-style-type: none">1. Τοποθετούμε σε ένα μπλέντερ τις λιαστές ντομάτες, τις πιπεριές, τις ελιές (χωρίς κουκούτσι) και τον βασιλικό.2. Χτυπάμε σε βελούδινο πολτό.3. Προσθέτουμε την παρμεζάνα και ανεβάζουμε σαν μαγιονέζα με το ελαιόλαδο. Λουκάνικο
2 λουκάνικα Τζουμαγιάς ελαιόλαδο για το σοτάρισμα Για το hot dog	<ol style="list-style-type: none">1. Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι και βάζουμε το ελαιόλαδο.2. Τσιγαρίζουμε από όλες τις πλευρές το λουκάνικο για 4- 5' και το αφήνουμε στην άκρη για να κρυώσει ελαφρά. Hot dog
3 φέτες ψωμί του τοστ πάστα λιαστής ντομάτας 3 λουκάνικα Τζουμαγιάς (από την προηγούμενη παρασκευή) σαλάτα frise μουστάρδα για την χειροποίητη Κέτσαπ Ντομάτας	<ol style="list-style-type: none">1. Παίρνουμε τις φέτες από το ψωμί του τοστ και τις περνάμε για 10' από τον ατμό (αν έχει επιλογή ο φούρνος μας, αλλιώς με μια σχαρούλα πάνω από νερό που βράζει).2. Αλείφουμε στη συνέχεια το ψωμί με την πάστα της λιαστής ντομάτας και στη συνέχεια τρίβουμε λίγο παρμεζάνα και τοποθετούμε στο κέντρο το λουκάνικο.3. Με τη βοήθεια μιας μεμβράνης, κάνουμε σφιχτά ρολάκια το λουκάνικο και το αφήνουμε ένα βράδυ στο ψυγείο.4. Την επόμενη προθερμαίνουμε ένα αντικολητικό τηγάνι με ελαιόλαδο και τσιγαρίζουμε απ' όλες τις πλευρές το ρολάκι μας.5. Σερβίρουμε με λίγο σαλάτα frise και μουστάρδα Χειροποίητη κέτσαπ ντομάτας
225g ντομάτα κονκασέ 25g σέλερι 25g τζίντζερ 40g κρεμμύδι 30g καστανή ζάχαρη 65g ξύδι από βατόμουρο ½ σκελίδα σκόρδο αλάτι	<ol style="list-style-type: none">1. Κόβουμε σε φέτες το σέλερι και τρίβουμε στον τρίφτη το τζίντζερ.2. Κόβουμε κυβάκια το κρεμμύδι και ψιλοκόβουμε το σκόρδο.3. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα τη ντομάτα κονκασέ και προσθέτουμε τα λαχανικά που κόψαμε, καθώς και τη ζάχαρη, το γαρύφαλλο, τον κέδρο το δεντρολίβανο.4. Βράζουμε για περίπου 35' σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά ώστε να καραμελώσει σχετικά η ντομάτα.



1 γαρύφαλλο
2 τεμ. κέδρο
1 κλωνάρι δεντρολίβανο

5. Στη συνέχεια αφαιρούμε τα μπαχαρικά και το δεντρολίβανο και χτυπάμε με ένα μπλεντερ ώστε να έχουμε μια βελούδινη κέτσαπ.
6. Αραιώνουμε με το ξύδι και διορθώνουμε τη γεύση με αλάτι.