



## Hot dog με καρότο και coleslaw

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 25-30 λεπτά

### Υλικά για τα hot dogs καρότου:

4 μικρά καρότα ίδιου μεγέθους

[1 κ.σ. Hellmann's Πικάντικη Μουστάρδα](#)

2 κ.σ. σάλτσα σόγιας

3 κ.σ. μηλόξυδο ή ξύδι από κόκκινο κρασί

2 κ.σ. σιρόπι αγαύη

1 κ.γλ. σκόνη κρεμμύδι

1κ.γλ. σκόνη σκόρδου

2 κ.γλ. καπνιστή πάπρικα

1 λίτρο ζωμός λαχανικών ή νερό

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για τη coleslaw:

[4 κ.σ. Hellmann's Vegan Mayo](#)

[1 κ.σ. Hellmann's Πικάντικη Μουστάρδα](#)

2 κ.γλ. μηλόξυδο ή ξύδι από κόκκινο κρασί

1 κ.γλ. σιρόπι αγαύη

¼ λευκό λάχανο ψιλοκομμένο

¼ κόκκινο λάχανο, ψιλοκομμένο

1 καρότο τριμμένο στον χοντρό τρίφτη

1 φρέσκο κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά σερβιρίσματος:

4 ψωμάκια για hot dog

[1 κ.σ. Hellmann's Vegan Mayo](#)

[2 κ.γλ. Hellmann's Πικάντικη Μουστάρδα](#)

### Εκτέλεση:



- 1) Ξεφλουδίζουμε τα καρότα με έναν αποφλοιωτή μέχρι να είναι ίδια σε πάχος. Σε κατσαρόλα ρίχνουμε τη [Hellmann's Πικάντικη Μουστάρδα](#), τα υπόλοιπα υλικά της μαρινάδας, ανακατεύουμε και βάζουμε σε δυνατή φωτιά μέχρι να πάρουν βράση. Προσθέτουμε τα καρότα και βράζουμε για 20-25 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν και να τρυπιούνται με πιρούνι. Μόλις είναι έτοιμα τα ρίχνουμε σε τηγάνι, σοτάρουμε για 2-3 λεπτά μόνα τους και μετά άλλα 2-3 λεπτά μαζί με 2 κ.σ. από τη μαρινάδα που τα βράσαμε και σοτάρουμε για περίπου 5 λεπτά μέχρι να καραμελώσουν και να πάρουν χρώμα.
- 2) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε την [Hellmann's Vegan Mayo](#), τη [Hellmann's Πικάντικη Μουστάρδα](#), την αγαύη και το μηλόξυδο. Προσθέτουμε το λευκό και κόκκινο λάχανο, το καρότο και τα φρέσκα κρεμμυδάκια, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε πολύ καλά, πιέζοντας τα λάχανα με τα χέρια μας. Βάζουμε στο ψυγείο να μαριναριστεί για 1 ώρα.
- 3) Απλώνουμε στα ψωμάκια εσωτερικά την [Hellmann's Vegan Mayo](#) και [Hellmann's Πικάντικη Μουστάρδα](#), προσθέτουμε από ένα καρότο σε κάθε ψωμάκι, και σερβίρουμε με λίγη coleslaw από πάνω.