

MARLEY SPOON



Geroosterde zomergroenten, zalige sesambroodjes en skordalia

 30-40min  2 personen

Deze sesambroodjes zijn niet alleen oogstrelend mooi, maar ook heerlijk in combinatie met de kruidig geroosterde aubergine en courgette en skordalia. Wacht, skorda-hoe? Skordalia! Deze Griekse dip wordt van geweekt brood of gekookte aardappelen en flink wat knoflook gemaakt. Voor een minder koolhydraatrijk effect hebben wij het brood gemakshalve door witte bonen vervangen.

Wat je van ons krijgt

- sesamzaad ¹¹
- teen knoflook
- blik witte bonen
- chaldikidi olijven van Olives&more
- courgette
- melk ⁷
- citroen
- rol pizzadeeg ¹
- verse oregano
- aubergine
- zakje walnoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- olijfolie
- suiker
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- 2 bakplaten
- bakpapier
- keukenrasp
- kleine kookpan
- maatbeker
- oven met grillfunctie
- staafmixer
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Gebruik de rest van de melk voor een ander gerecht of bijv. voor de koffie.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sesamzaad (11), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/225°C. Snijd de kontjes van de **courgette** en **aubergine** en snijd de **groenten** schuin in plakken van 0,5cm. Snijd de **olijven** in plakjes. Pluk de **oreganoblaadjes** en snijd ze grof. Gooi steeltjes weg. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



4. Broodjes bakken

Doe het **sesamzaad** in een kom. Klop in een tweede kom 1 ei los. Haal elk **broodje** door het ei, druk het dan zachtjes in het **sesamzaad** en leg alle **broodjes** op een bakplaat met bakpapier. Bestrooi met zout en bak 12-15 min in de oven tot ze goudbruin zijn.



2. Skordalia maken

Pel de **knoflook** en keus hem met de bal van je hand of een mes. Spoel de **bonen** in een vergiet onder de kraan. Doe ze samen met de **knoflook** en **150ml melk** in een kleine kookpan en verhit 5min op laag vuur. Neem van het vuur en pureer evt. zonder **knoflook** met een staafmixer glad. Breng op smaak met **1-2el citroensap**, zout en peper (**zie kooktip, links**).



5. Groenten bakken

Verdeel de **aubergine** en **courgette** over een tweede bakplaat met bakpapier, besprenkel met 1-2el olijfolie en bestrooi zout en peper. Bak ca. 15min in de oven onder de **broodjes**. Haal de **broodjes** tijdig uit de oven. Zet de bakplaat met **groenten** daarna bovenin de oven en bak met de grill aan nog ca. 5min.



3. Broodjes voorbereiden

Rol intussen het **pizzadeeg** uit en snijd de lap in **4 gelijke repen**. Rol de **repen** tot **worsten**, zonder dat ze langer worden. Maak van elk stuk deeg een strakke knoop: vorm eerst een lus door de strengen over elkaar te leggen, haal een streng achterlangs en een streng bovenlangs door de lus. Trek ietwat aan en druk de **broodjes** iets platter.



6. Topping maken

Hak intussen de **walnoten** grof en maak een **dressing** van **1el citroensap**, **1tl citroenrasp**, **2-3el olijfolie**, **oregano**, **olijven** en zout en peper. Breng evt. op smaak met een snufje suiker. Leg de **groenten** op een bord en verdeel de **topping** erover. Garneer de **skordalia** met **walnoten** en een straaltje olijfolie. Serveer met de **groenten** en de **sesambroodjes**.