

MARLEY SPOON



Knoflookbrood met dip en rode kool-wortelslaw

 15-20min  4 porties

Bij elke BBQ hoort natuurlijk ook een heerlijke verse salade en de perfecte match is voor ons de klassieke coleslaw. In plaats van de gebruikelijke witte geven wij de voorkeur aan rode kool voor lekker veel kleur, smaak en vitamines. Erbij serveer je een absolute must: knapperig gegrild brood met knoflook-kruidentoter. Voor een extra kick dip je jouw broodje in een zure roomdip.

Wat je van ons krijgt

- knoflook
- limoen
- baguette ¹
- roomboter ⁷
- citroen
- verse koriander
- verse peterselie
- rode kool
- bosui
- voorgesneden wortel
- verse bieslook
- zure room ⁷
- honing

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- aluminiumfolie
- keukenrasp

Vergeet niet je verse kruiden, groenten en fruit te wassen voor het koken te wassen.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

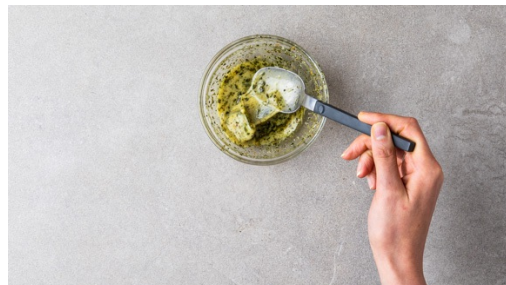
Voedingswaarde per portie

calorieën 440.0kcal, vet 31.4g, eiwit 5.4g, koolhydraten 29.0g



1. Dip maken

Laat de **boter** op kamertemperatuur komen. Bereid de BBQ voor. Halveer de **citroen**, rasp een **citroenhelft** en pers hem uit. Bewaar de **andere citroenhelft** voor het recept met **courgette**. Snijd de **bieslook** in dunne ringetjes. Roer **0,5tl citroenrasp**, **1el citroensap** en de **gehakte bieslook** door de **zure room** en breng de **dip** op smaak met peper en zout.



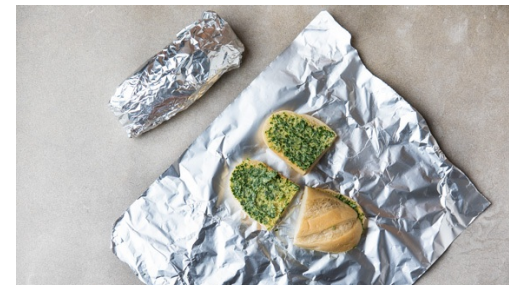
4. Knoflookboter maken

Pel en rasp de **knoflook** boven een kommetje fijn. Hak de **peterselie** fijn en voeg aan de **knoflook** toe. Voeg de **boter** toe zodra deze wat zachter is. Roer goed door met een vork of lepel om de **kruiden** en **boter** te mengen. Breng op smaak met peper en zout.



2. Slaw voorbereiden

Snijd de **rode kool** in zo dun mogelijke reepjes en doe de **koolreepjes** in een kom. Hak de **koriander** grof en snijd de **bosuien** schuin in dunne ringen. Voeg de **voorgesneden wortel**, **gehakte koriander** en **bosuingen** aan de **kool** toe en hussel om.



5. Knoflookbrood maken

Snijd de **baguette** in de breedte doormidden en vervolgens in de lengte open. Besmeer de **snijvlakken** met de **knoflookboter** en klap de **broodjes** dicht. Wikkel ze in aluminiumfolie.



3. Dressing maken

Rasp de **limoen** en pers de **limoenen** uit. Roer **1tl limoenrasp** en **1-2el limoensap** met de **honing** en 3-4el olie los. Breng de **dressing** op smaak met peper en zout, roer door de **rode koolreepjes** en zet de **slaw** tot aan het serveren koel. Breng evt. nogmaals op smaak met zout en peper voor het serveren.



6. Brood grillen

Plaats de **broodjes** op de hete BBQ en bak ca. 10min totdat de buitenkant knapperig is. Neem van de BBQ en laat wat afkoelen. Verwijder het aluminiumfolie.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl     **#marleyspooning**