

Id1891 web dish name 17321 e0228b078763b0e75dd5b843b049ef7b

Tartine met kikkererwtenspread

en knapperige groentesalade



20-30min



Voor 3-4 personen

Tartine is een duur woord voor sandwich. De veggie sandwich die je vandaag maakt, bestaat uit een knapperig baguette met een kikkererwtenspread, geserveerd met een zelfgemaakte uienpickle en een salade van yacón. Deze bijzondere, ietwat zoet smakende groente komt bij onze leverancier Bio-port vandaan en is een soort grondappel die in Europa slechts op kleine schaal verbouwd wordt. Smullen maar!

Wat je van ons krijgt

- paprika's
- baguettes ¹
- verse peterselie
- zonnebloempitten
- rode ui
- citroen
- kikkererwten
- yacón
- bosui

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- aardappelstamper
- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- keukenrasp
- oven
- zeef

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

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 591.0kcal, vet 17.9g, eiwit 19.5g, koolhydraten 78.2g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **baguettes** in de lengte doormidden. Halveer de **paprika**, verwijder de kern en het steeltje en snijd de **paprikahelften** nog eens doormidden. Leg de **paprikastukken** en het **brood** op een bakplaat met bakpapier en besprenkel ze met olijfolie en bestrooi met een snuf zout. Rooster 8-10min in de oven.



4. Kikkererwtenspread maken

Pers **een citroen** boven de kom met **kikkererwten** uit. Prak de **kikkererwten** met een aardappelstamper of vork tot een grove massa. Roer er dan 1-2el olijfolie door en breng de **spread** op smaak met peper en zout.



2. Brood en paprika bakken

Pel en snijd de **ui** intussen in dunne ringen. Meng 1-2el azijn, 1tl suiker en een flinke snuf zout in een kommetje. Roer door tot de suiker is opgelost en voeg dan de **ui** aan de **marinade** toe, roer door en zet opzij. Neem na 8-10min het **brood** uit de oven en rooster de **paprika** nog 5-10min langer tot deze gaar en goudbruin is.



5. Yacónsalade maken

Schil de **yacóns** en was ze grondig. Rasp de **yacóns** grof. Pers de **2e citroen** uit. Meng de **yacón** met de **gehakte peterselie**, **rest van de bosui** en **zonnebloempitten**, 1el olie, **2el citroensap** en **1el picklevocht van de rode ui** in een kom. Breng de **salade** op smaak met zout en peper.



3. Topping voorbereiden

Giet de **kikkererwten** in een zeef af en spoel ze om. Snijd **1 bosui** in dunne ringen. Houd **4el kikkererwten** apart en doe de **rest van de kikkererwten** met de **bosuiringen** in een kom. Snijd de **2e bosui** eerst in de breedte en dan in de lengte doormidden en vervolgens in dunne, lange reepjes. Hak de **peterselie** zonder hardere steeltjes fijn.



6. Tartine beleggen

Hak de **geroosterde paprika** grof. Hak de **uienpickle** grof. Lepel de **gehakte paprika** en de **helft van de uienpickle** door de **kikkererwtenspread**. Besmeer het **brood** met de **spread** en gaarneer met de **yacónsalade**, de **rode uienpickle** en de achtergehouden **kikkererwten**. Serveer de **tartines** met de evt. **overgebleven salade** ernaast.