



Ricottatartine met salade

en een frisse vinaigrette van bramen



ca. 25min



2 personen

Comfortfood komt niet altijd in een zakje van de snackbar, dat bewijst dit recept van chef Martina. Zij verstopte bramen heel sneaky in de dressing en geraspte courgette in de ricotta, waardoor iedereen dit sjeke broodje zal waarderen. Ze leert je meteen een handige techniek: door de courgette te rasp en te zouten en te laten uitlekken in een zeef verliest deze flink wat water en wordt je broodje geen waterballet. Ideaal!

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 1x bramen
- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 1 kuipje ricotta ⁷
- 2 baguettes ¹
- 1 minikomkommer
- 1x veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- azijn
- honing of suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- zeef
- staafmixer
- keukenrasp

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 857.0kcal, vet 40.7g, eiwit 27.0g, koolhydraten 92.1g



1. Courgette raspen

Verwarm de oven voor op 210°C. Rasp de **courgette** grof en doe de **rasp** met een flinke snuf zout in een zeef. Zet ca. 5min opzij.



4. Brood beleggen

Snijd de **baguettes** in de lengte doormidden en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Besmeer met de **ricottacrème**, verdeel de **halve bramen** erover en bestrooi in totaal met de **helft van de hazelnoten**. Bak 5-8min in de oven tot de **crème** zacht is en de **hazelnoten** licht geroosterd zijn.



2. Ingrediënten voorbereiden

Doe **8 bramen** in een hoge (maat)beker en zet opzij voor stap 5. Snijd de **rest van de bramen** doormidden. Hak de **hazelnoten** grof.



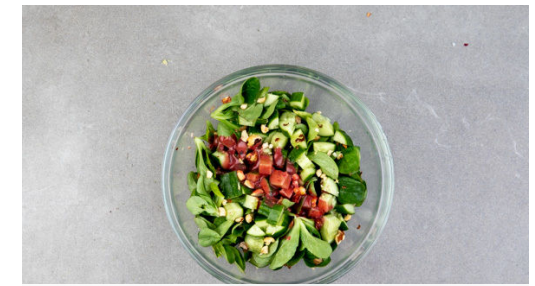
5. Dressing maken

Doe 2-3el olijfolie, 2el azijn (bij voorkeur rode of witte wijnazijn), 2-3el water, 1el honing of suiker, 1/4tl zout en een flinke snuf peper bij de **bramen** in de beker. Pureer met een staafmixer tot een gladde **dressing**.



3. Ricottacrème maken

Druk zo veel mogelijk vocht uit de **courgetterasp** en meng de **rasp** met de **ricotta** en een flinke snuf peper en zout in een kommetje.



6. Komkommer snijden

Snijd de **minikomkommer** in kleine blokjes en meng ze met de **veldsla**, **dressing** en **rest van de hazelnoten** in een kom. Serveer de **tartines** met de **salade** ernaast.