

Hemelse speksandwich

met chimichurri en crunchy venkel



20-30min



2 personen

De Argentijnse chimichurri is niet alleen erg lekker als topping op gegrild vlees. Deze frisse, lichtpittige saus doet het ook prima op een sandwich met crispy spek. Dat bewijst chef Tamara met dit heerlijke bordje comfortfood. Erbij bedacht ze een salade van lichtzoete venkel, wortel en frisse appel zodat je in een mum van tijd alle mogelijk smaken op je bord bij elkaar hebt!

Wat je van ons krijgt

- sjalotje
- speklap
- knoflook
- citroen
- verse chilipeper
- verse kruidenmix: koriander & peterselie
- venkel
- appel
- wortel
- komijnpoeder
- baguettes¹

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- koekenpan
- maatbeker
- oven
- staafmixer

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

Kooktip

Houd je van pittig? Gebruik dan meer chilipeper in je chimichurri.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 784kcal, vet 41.7g, koolhydraten 73.6g, eiwit 26.2g



1. Ingredienten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Pel en snijd het **sjalotje** doormidden. Doe **1 helft** in een hoge (maat)beker en snijd de **andere helft** in dunne, halve ringen. Pel en kneus de **knoflook** met de platte kant van je mes of met een zwaar voorwerp. Snijd de **chilipeper** doormidden, verwijder de zaadlijsten en hak de **helft van de peper** grof (**zie tip, links**).



4. Brood voorbereiden

Leg de **baguettes** op een bakplaat met bakpapier en bak ze in 6-8min in de oven af. Neem uit de oven, laat afkoelen en snijd de **baguettes** open. Besmeer ze met de **chimichurri**.



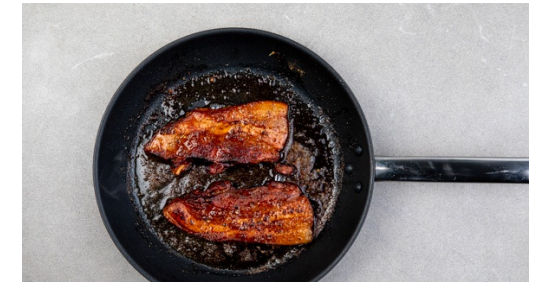
2. Chimichurri maken

Halveer de **citroen**. Doe de **gehakte chilipeper, knoflook, 3/4e van de peterselie, 3/4e van de koriander** en 1el olijfolie in de (maat)beker en pers **1 citroenhelft** erboven uit. Pureer met een staafmixer tot een **stevige saus**, voeg evt. 1el extra water en/of azijn toe. Breng op smaak met peper en zout.



5. Salade maken

Rasp de **venkel** tot op de stronk grof. Schil evt. de **wortel** en rasp hem grof. Rasp de **appel** tot op het klokhuis grof. Hak de **rest van de verse kruiden** grof. Doe de **geraspte groenten** en **appel** met de **verse kruiden** in een kom. Pers de **2e citroenhelft** erboven uit en voeg 1el olijfolie en een snuf zout toe. Roer door en zet de **slaw** opzij.



3. Speklapjes bakken

Snijd het **speklapje** in 2 evengrote stukken en wrijf ze in met het **komijnpoeder** en een snuf zout en peper. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur. Leg de **speklapjes** er voorzichtig in en bak ze in 6-7min goudbruin en krokant, keer af en toe om. Leg het **vlees** op een stuk keukenpapier en veeg de pan schoon.



6. Sjalotjes bakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **rest van het sjalotje** met een snuf zout in 2-3min goudbruin. Neem uit de pan en zet opzij. Beleg de **broodjes** met de **speklapjes, slaw** en de **gebakken sjalot**. Serveer de **broodjes** met de **rest van de slaw** ernaast.