



## Broodje bakkeljauw van verse vis

met gestoofde paprika en komkommerpickle



ca. 25min



2 personen

Één plus één is twee. Maar wat is het resultaat van burger plus Surinaamse smaken en verse in plaats van gezouten kabeljauw? Een flinke dosis happiness, natuurlijk! Het belangrijkste element voor dit broodje is de saus waarin je de vis stooft. Wij beloven: met een basis van pittige sambal, knoflook, tomaat en aromatische vissaus kan het gewoon niet misgaan!

## Wat je van ons krijgt

- 2 tomaten
- 1 rode paprika
- 1 teen knoflook
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje vissaus <sup>4</sup>
- 1x kibbeling <sup>4</sup>
- 1 minikomkommer
- 1 rode ui
- 2 burgerbroodjes <sup>1,6,11</sup>
- 1x veldsla
- 1 zakje sambal oelek

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- suiker

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- kleine kookpan
- zeef
- maatbeker

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

### Allergenen

gluten (1), vis (4), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 688kcal, vet 27.5g, koolhydraten 68.6g, eiwit 36.7g



### 1. Groenten snijden

Verhit de oven voor op 200°C. Snijd **1 tomaat** in grove stukken. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Pel en hak de **knoflook** grof.



### 2. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan en bak de **paprika** met de **knoflook** en 1/8tl zout 3min op middelhoog vuur.



### 3. Vis stoven

Voeg dan de **stukjes tomaat**, de **helft van de tomatenpuree**, **1tl vissaus** en 100ml water toe en roer door. Leg de **vis** erin en stooft 6-8min tot de **vis** gaar is en de **sous** ingedikt. Je kunt het vuur iets lager zetten. Breng de **stooft** op smaak met peper, zout en/of **vissaus**.



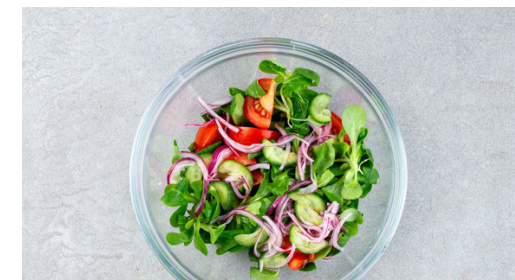
### 4. Pickle maken

Breng 50ml azijn en 50ml water met 1/4tl zout en 1/2el suiker in een kleine kookpan aan de kook. Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Pel en snijd de **ui** in dunne ringen. Roer de **komkommer** en **ui** door het **zuur**. Neem de pan van het vuur en zet de **pickle** opzij.



### 5. Broodjes bakken

Bak de **broodjes** in 4-6min op een bakplaat met bakpapier in de oven af. Snijd de **2e tomaat** in partjes.



### 6. Salade mengen

Giet de **pickle** af. Snijd de **broodjes** open en beleg ze met de **stooft** en een paar lepels van de **pickle**. Meng de **rest van de pickle** met de **veldsla**, **tomaat**, 1el olijfolie en 1/8tl zout. Serveer de **broodjes** met de **salade** en geef de **sambal** erbij voor extra pit.