



Brie met een sesamkorstje

op maaltijdsalade met oesterzwammen en appel



ca. 25min



2 personen

Voor deze maaltijdsalade liet chef Martina zich inspireren door de salade Lyonnaise. En dan met name door de warme vinaigrette die erbij hoort. Die maak je vandaag door een deel van de geroosterde prei te pureren met olijfolie en azijn. Het resultaat is een heerlijke lauwwarme vinaigrette die perfect past bij de brie met sesam-sumakkorstje, de geroosterde oesterwammen en de rest van de geroosterde prei.

Wat je van ons krijgt

- 250g oesterzwammen
- 1 prei
- 1 appel
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 stuk brie ⁷
- 20g witte sesam ¹¹
- 1 zakje sumak
- 1x slamelange
- 50g walnoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- mosterd ¹⁰
- boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- aluminiumfolie

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

Allergenen

melk (7), mosterd (10), sesamzaad (11), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 901kcal, vet 76.5g, koolhydraten 25.9g, eiwit 26.2g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht). Scheur of snijd de **oesterzwammen** in repen. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in reepjes. Snijd de **appel** in dunne schijfjes.



2. Oesterzwammen roosteren

Verdeel de **oesterzwammen** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met de **Italiaanse kruidenmix**, 2el olijfolie en een flinke snuf zout. Meng de **prei** met een snuf zout en leg naast de **oesterzwammen** op de bakplaat. Dek de **prei** af met aluminiumfolie en rooster het geheel ca. 10min in de oven, tot de **oesterzwammen** goudbruin zijn.



3. Appel bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el boter. Voeg de **appelschijfjes** toe als de boter begint te schuimen en bak ze in ca. 2min rondom bruin. Schep de **appel** uit de pan en zet opzij.



4. Brie snijden

Snijd de **brie** in ca. 8 partjes.



5. Brie afmaken

Meng de **sesam** met de **sumak** en druk de **snijvlakken van de brie** in het mengsel, tot ze bedekt zijn met de **sesam**.



6. Vinaigrette maken

Doe **1el prei** in een hoge (maat)beker met 1el olijfolie, 1-2el azijn, 2-3el water, 1tl mosterd en een flinke snuf zout en peper. Pureer tot een gladde **vinaigrette**. Meng de **rest van de prei** en de **slamix** met de **vinaigrette** en verdeel de **salade** over de borden. Verdeel de **oesterzwammen**, **appelschijfjes** en **brie** erover en bestrooi met de **walnoten**.