



Camembert op knapperige ciabatta

met rode biet, champignons en mangosalsa



ca. 25min



2 personen

Eén hap en je bent in de zevende hemel. Geloof je het niet? Bereid je dan maar voor op een verrassing, want de combinatie van krokante ciabatta, fruitige mangosalsa en romige, gesmolten camembert, trekt zelfs de grootste twijfelaars over de streep. Voeg daar nog zoetzure ingemaakte rode biet, licht bittere rucola en in sojasaus gebakken champignons aan toe - en je geluk is compleet!

Wat je van ons krijgt

- 2 rode bieten
- 250g kastanjechampignons
- 1 teen knoflook
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 2 ciabatta's ^{1,6,7}
- 1 camembert ⁷
- 1x mangosalsa
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- witte wijnazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

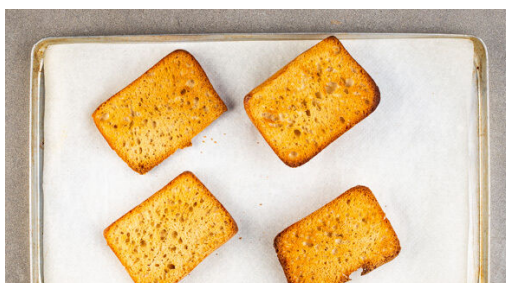
Voedingswaarde per portie

calorieën 541kcal, vet 23.4g, koolhydraten 55.8g, eiwit 25.6g



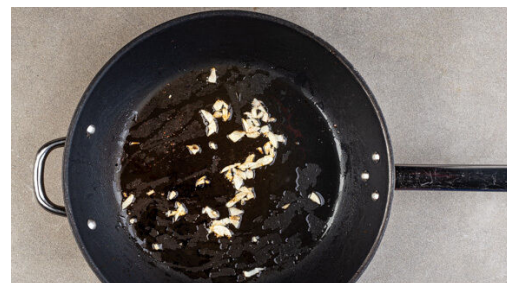
1. Rode biet inmaken

Verwarm de oven voor met de grillfunctie of boven-/onderwarmte op 250°C. Schil de **rode bieten** en rasp ze grof. **Let op, bieten** geven rood af, je kunt het beste keukenhandschoenen en een schort dragen. Meng 1tl suiker, 1tl zout, 80ml lichte azijn en 80ml water in een kleine kookpan. Voeg de **rode biet** toe en breng aan de kook, leg dan een deksel op de pan en zet opzij.



4. Ciabatta grillen

Snijdt de **ciabatta's** open en leg ze met het snijvlak naar boven op een bakplaat met bakpapier. Grill ze 1-2min bovenin de oven tot ze licht goudbruin zijn, neem ze dan uit de oven. Scheur de **camembert** in grove stukken.



2. Knoflook bakken

Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in dikke plakken. Pel en hak de **knoflook** grof. Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie en roerbak de **knoflook** ca. 1min. Zet het vuur lager als de **knoflook** te donker wordt.



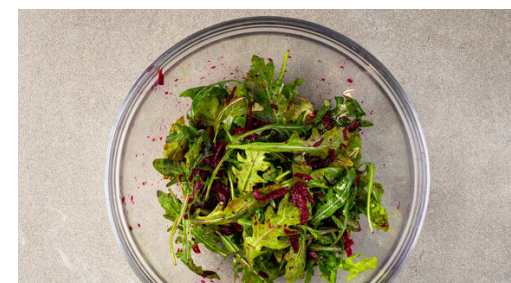
5. Camembert smelten

Bestrijk de **ciabatta's** gelijkmatig met de **mangosalsa** en beleg ze met de **champignons** en de **camembert**. Bestrooi naar smaak met peper en grill de **broodjes** ca. 2min in de oven, tot de **kaas** gesmolten is.



3. Champignons bakken

Voeg de **champignons** toe en roerbak 3-4min op medium tot hoog vuur, tot ze licht gebruind zijn en de vloeistof vrijgekomen is. Blus af met de **sojasaus** en bak 4-5min, tot de vloeistof grotendeels verdampt is.



6. Salade mengen

Giet de **rode biet** af in een vergiet en leg **1-2el** op iedere **broodjeshelft**. Meng de **rest van de rode biet** met de **rucola** en 1tl olijfolie. Breng de **salade** op smaak met zout en peper en serveer met de **baguettes**.