



Special: monkey bread met cheddar

met paprika-amandeldip en veldsalade



ca. 40min



2 personen

Heb jij wel eens gehoord van monkey bread? Stukjes deeg worden in een bakblik dicht tegen elkaar aangedrukt en op smaak gebracht met allerlei lekkere dingen - in ons geval cheddar, bosuitjes, olijven en knoflookboter. Je serveert er een frisse veldsalade bij en een dip van geroosterde paprika en gerookte amandelen. En trouwens: het apenbrood kan je het best met je handen uit elkaar trekken!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 2 bosuien
- 1 zakje groene olijven
- 2 tenen knoflook
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 10g witte sesam ¹¹
- 2 zakjes maanzaad
- 100g geraspte cheddar ⁷
- 25g gerookte amandelen ¹⁵
- 50g veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ⁷
- 1el tomatenketchup
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 middelgrote ovenschalen
- kleine kookpan
- staafmixer met beker
- knoflookpers

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), sesamzaad (11), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1145kcal, vet 63.0g, koolhydraten 104.5g, eiwit 32.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **paprika** in vieren en verwijder de kern. Snijd de **bosuien** in dunne ringen. Hak de **olijven** grof. Pel de **knoflook**.



4. Balletjes afmaken

Doe de **sesam** en het **maanzaad** apart van elkaar in een diep bord. Rol **een helft van de balletjes** door de **sesam**, en de **andere helft** door het **maanzaad**, tot het **deeg** gelijkmatig bedekt is.



2. Boter smelten

Pers de **knoflook** door een knoflookpers in een kleine kookpan. Voeg 2el boter en een snuf zout en peper toe en laat de boter op laag vuur in 2-3min smelten. Neem de pan van het vuur.



5. Monkey bread bakken

Meng de **deegballetjes** voorzichtig met de **kaas**, de **bosui**, de **olijven** en de **knoflookboter**. Leg ze in de ovenschaal en bak in 15-20min gaar in de oven. Leg de **paprika** in een tweede middelgrote ovenschaal of op een bakplaat met bakpapier en bak ca. 10min mee.



3. Balletjes vormen

Vet de bodem en zijkanten van een middelgrote ovenschaal in met 1tl olijfolie. Trek het **deeg** van het papier, snijd het in stukjes van ca. 2cm en vorm er kleine **balletjes** van.



6. Salade en dip maken

Doe de **geroosterde paprika** met de **gerookte amandelen** en 1el ketchup in een hoge (maat)beker en pureer glad. Breng op smaak met zout en peper. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf zout, peper en suiker. Hussel de **veldsla** om met de **dressing**. Serveer het **monkey bread** met de **paprika-amandeldip** en de **veldsalade**.