DINNERLY

Grilled cheese sandwich met ui

en geroosterde knolselderijsticks

ca. 35min 2 personen

Een volwaardige maaltijd bestaat natuurlijk niet uit alleen maar koolhydraten, hoe lekker dat ook kan zijn. Daarom voegen we vandaag op creatieve wijze wat groenten aan deze maaltijd toe en daardoor wordt het alleen nog maar lekkerder! De grilled cheese sandwiches beleggen we met een heerlijk laagje gebakken ui en in plaats van aardappelfrietjes maken we kruidige knolselderijfrietjes. Smullen maar!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine knolselderij [9]
- 1 zakje goulashkruiden
- 1 ui
- 4 sneetjes witbrood [1]
- 100g belegen Gouda, geraspt [7]

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 4tl mayonaise [3]
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn [17]

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- dunschiller

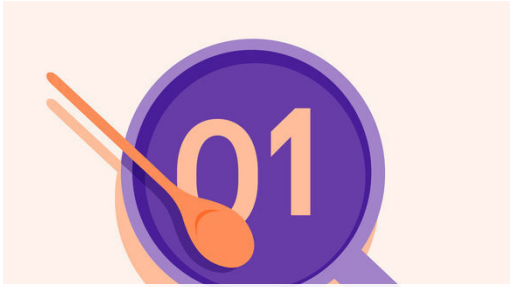
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

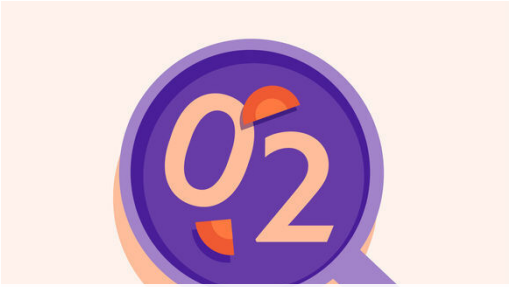
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 638kcal, vet 40.5g, koolhydraten 42.9g, eiwit 21.6g



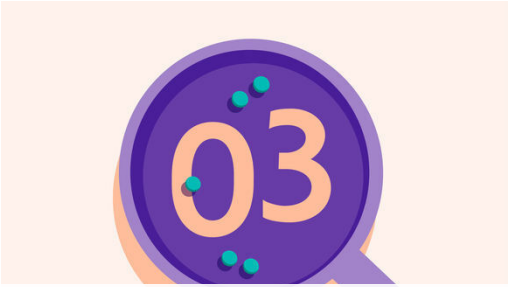
1. Knolselderij roosteren

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Vergeet niet de bakplaat eruit te halen. Schil de **knolselderij** en snij in **frietjes** van ca. 2cm dik. Meng met 1el olijfolie, de **kruidenmix** en een snuf peper en zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Rooster de **frietjes** 25-30min in de oven tot ze goudbruin en gaar zijn. Schep halverwege de baktijd om.



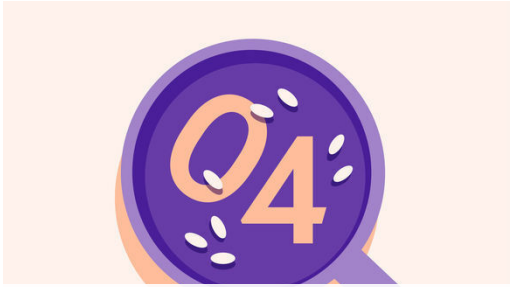
2. Uien bakken

Pel en halveer de **ui** en snij in reepjes van ca. 0,5cm breed. Verhit een middelgrote kookpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **ui** met een flinke snuf zout in 10min bruin. Roer regelmatig en voeg evt. wat water toe om te voorkomen dat de **ui** vastplakt. Voeg 1el balsamicoazijn toe en laat nog 2-5min sudderen.



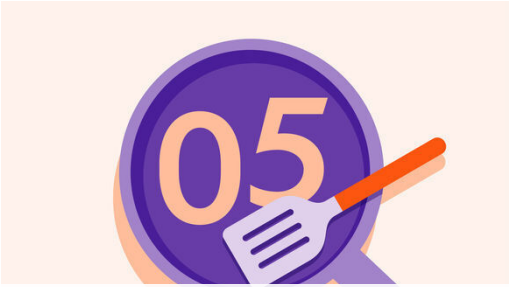
3. Sandwiches beleggen

Bestrijk elk **sneetje brood** met 1tl mayonaise. Verhit een droge grote koekenpan op middelhoog vuur, leg **2 sneetjes brood** met de mayonaisekant naar onder in de pan. Verdeel de **kaas** over het **brood** en kruid met peper en zout. Verdeel de **ui** over de **kaas** en leg de overige **sneetjes brood** er met de mayonaisekant naar boven op.



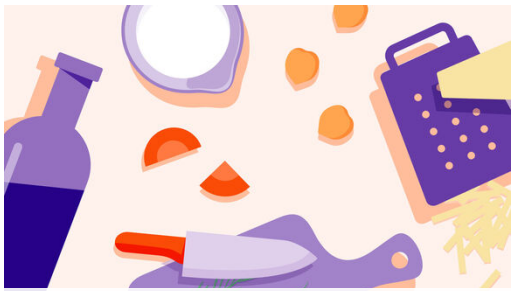
4. Sandwiches grillen

Bak de **sandwiches** 2-3min per kant, tot ze goudbruin zijn en de **kaas** gesmolten is (zie ook stap 6).



5. Servieren

Snij de **sandwiches** schuin doormidden en serveer ze samen met de **knolselderijfrietjes**.



6. Nog sneller!

Vind je het te lang duren tot de kaas smelt? Leg een deksel op de pan om de hete lucht in de pan te houden, dit versnelt het smeltproces. Zorg er wel voor dat evt. vrijkomend vocht kan verdampen, zodat de sandwiches goed knapperig kunnen worden.