



Baguette met champignons en kaas

met witlof, rucola en truffelolie



ca. 20min



2 personen

Deze baguette heeft het allemaal! Door de champignons bruin te bakken en op een opengesneden broodje te serveren met witlof en rucola en een romige dip met truffelolie heb je superveel smaak te pakken. Helemaal als je je baguette ook nog eens topt met kaas en sesamzaadjes. De gedroogde tomaatjes in de salade spelen slechts een bijrol, maar wel een bijzonder goede. Succes gegarandeerd!

Wat je van ons krijgt

- 250g champignons
- 1 volkoren baguette ¹
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 40g gedroogde tomaten
- 1 stronk witlof
- 1 flesje truffelolie
- 50g rucola
- 1 zakje sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 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), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

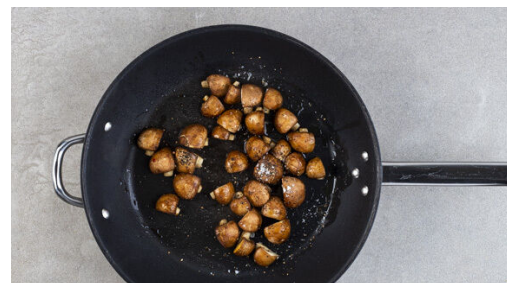
Voedingswaarde per portie

calorieën 771kcal, vet 41.7g, koolhydraten 77.0g, eiwit 22.1g



1. Champignons snijden

Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in vieren, snijd grotere exemplaren in achten.



2. Champignons bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **champignons** 4-5min zonder ze te bewegen. Voeg een snuf zout toe en bak ze nog eens 2-3min op middelhoog vuur totdat het water is verdampt. Breng de **champignons** naar wens op smaak met peper en zout.



3. Baguette bakken

Leg de **baguette** op een ovenrooster, bak in 10-12 min in de oven af en laat dan wat afkoelen. Schaaf de **kaas** met een dunschiller in brede repen. Snijd de **gedroogde tomaten** in kleine stukjes.



4. Witlof verfijnen

Snijd de **witlof** in de lengte doormidden en dan in de lengte in zo dun mogelijke reepjes. Meng de **witlof** in een kom met 1el olijfolie, ½tl azijn en een snuf peper en zout.



5. Truffelmayo maken

Meng **1tl truffelolie** met 2el mayonaise, 1-2tl water en een snuf zout. **Tip:** voeg meer **truffelolie** toe voor een sterkere smaak.



6. Baguette beleggen

Snijd de **baguette** open en besmeer met de **helft van de truffelmayo**. Beleg ze met wat **rucola en witlof**, de **kaas, champignons en sesam**. Meng de **gedroogde tomaat** met de **rest van de rucola en witlof**, ½el olijfolie en een snuf peper en zout. Serveer de **baguettes** met de **rest van de truffelmayo en salade**.