



Vegan piadine met courgette en pesto

met citroenige komkommersalade



40-50min



2 personen

Gevuld brood vind je over de hele wereld in alle soorten en maten. Wij kozen vandaag voor de Italiaanse piadine en maken die voor het gemak gewoon met tortilla's. We vullen ze met courgette, gebakken paprika en een zelfgemaakte pesto met vegan geraspte topping van Willicroft. Erbij een frisse komkommersalade. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 1 paprika
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 20g verse basilicum
- 25g zonnebloempitten
- 1 zakje edelgistvlokken
- 1x tortilla's¹
- 75g Willicroft vegan geraspte topping
- 1 komkommer

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- citrusspers
- zeef

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

Kooktip

De rest van de tortilla's kunnen ingevroren worden.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 960kcal, vet 66.1g, koolhydraten 76.4g, eiwit 16.8g



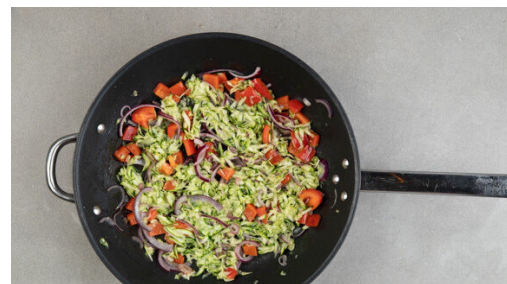
1. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **courgette** grof en meng in een zeef met ½tl zout. Verwijder de zaadlijsten en snijd de **paprika** in blokjes van ca. 1cm. Halveer en pel de **ui** en snijd in dunne reepjes. Pel en halveer de **knoflook**. Pers de **citroen** uit.



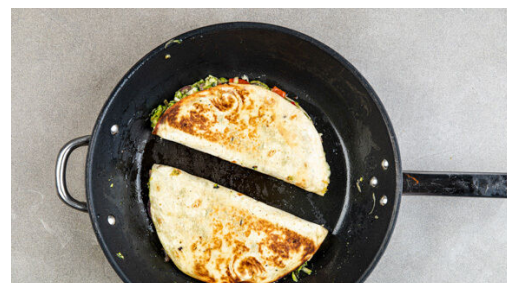
4. Tortilla's vullen

Bestrijk de helft van **4 tortilla's** met **pesto**, beleg met de **groente** en bestrooi met de **vegan geraspte topping**. Klap de **tortilla's** voorzichtig dicht.



2. Groente bakken

Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **paprika** en de **helft van de ui** 3-5min, tot de **ui** zacht en glazig is. Knijp zoveel mogelijk vocht uit de **courgette**. Voeg de **courgette** dan toe aan de pan en bak ca. 3min mee. Schep de **groente** uit de pan en zet opzij. De pan gebruiken we zo weer.



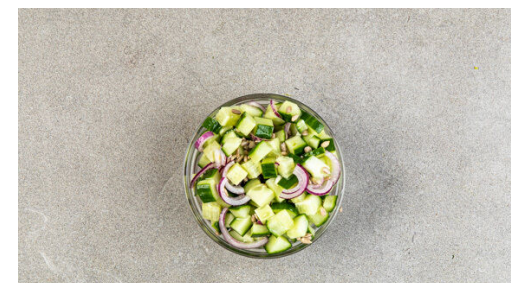
5. Piadine bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Leg **2 piadine** in de pan en bak ca. 3min per kant, tot de **geraspte topping** gesmolten is. Herhaal met de **rest van de piadine**.



3. Pesto maken

Snijd de **basilicum incl. steeltjes** grof en doe samen met de **knoflook**, de **helft van de zonnebloempitten**, de **helft van de edelgistvlokken** en **1el citroensap** in een (hoge)maatbeker. Schenk 2el olijfolie en 2-3el water erbij en pureer zo glad mogelijk met een staafmixer. Breng de **pesto** op smaak met peper en zout.



6. Salade maken

Meng **1el citroensap** met 1el olijfolie en 1tl suiker. Snijd de **komkommer** in blokjes van ca. 1cm en meng ze met de **rest van de ui**, de **rest van de zonnebloempitten** en de **dressing**. Breng de **salade** op smaak met peper en zout. Serveer de **piadine** met de **komkommersalade**.