



Tartine met champignons

en truffelmayo, Italiaanse kaas en salade



ca. 20min



2 personen

Op een terras in Antwerpen at chef Jorie een salade waar ze meteen verliefd op werd. En dus bedacht ze er een Marley Spoon-versie van. Door de champignons bruin te bakken en op een opengesneden broodje te serveren met witlof en romige truffelmayonaise heb je meteen superveel smaak te pakken. Helemaal als je je tartine ook nog topt met Italiaanse kaas en sesamzaadjes. Succes gegarandeerd!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje witte sesam ¹¹
- 1x kastanjechampignons
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- 1 zakje gedroogde tomaten ¹²
- 1x witlof
- 2 sachets mayonaise ^{3,10}
- 1 flesje truffelolie
- 1x rucola
- 2 speltbroodjes ^{1,6,7}
- 1 flesje frambozenazijn ¹²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan
- oven
- dunschiller of kaasschaaf

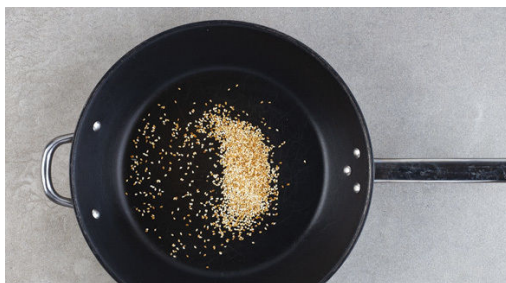
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), mosterd (10), sesamzaad (11), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

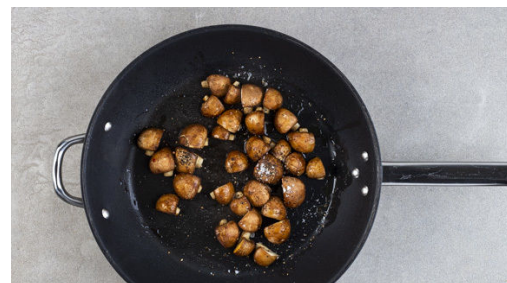
Voedingswaarde per portie

calorieën 829kcal, vet 41.9g, koolhydraten 80.9g, eiwit 27.3g



1. Sesam roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **sesamzaadjes** 1-2min. Let op, ze kunnen snel verbranden! Schep de **sesam** uit de pan en zet opzij tot stap 6.



2. Champignons bakken

Snijd de **champignons** in vieren, snijd grotere exemplaren in achten. Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op hoog vuur 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. Proef en breng de **champignons** op smaak met peper en zout.



3. Brood bakken

Leg de **speltbroodjes** op een ovenrooster en bak ze in 10-12 min in de oven af. Laat het **brood** afkoelen. Schaaf dunne vlokken van de **kaas**. Snijd de **gedroogde tomaten** in kleine blokjes.



4. Witloftopping maken

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, **1/2-1el frambozenazijn** en peper en zout. Zet opzij tot stap 6.



5. Truffelmayo maken

Meng de **mayonaise** met **1tl truffelolie**, 1/2-1el water en een snuf zout. Voeg meer **truffelolie** voor een sterkere smaak toe.



6. Tartines beleggen

Snijd de **broden** open en besmeer ze met in totaal de **helft van de truffelmayo**. Beleg de **broden** met een beetje **rucola** en **witlof**, de **champignons**, **kaas** en **sesam**. Meng de **tomaat** en de **rest van de rucola** met de **witlof** en 1-2tl olijfolie, peper en zout. Serveer de **tartines** met de **rest van de truffelmayo** en **salade**.