



Tartine met kikkererwtenspread

en uienpickle plus knapperige salade



ca. 20min



2 personen

Tartine is een duur woord voor sandwich. De veggie sandwich die je vandaag maakt, bestaat uit een knapperige baguette met een kikkererwtenspread, geserveerd met een zelfgemaakte uienpickle en een salade van koolrabi. Deze van oorsprong Duitse knolgroente kan zowel rauw als gekookt gegeten worden. Rauw - zoals wij 'm vandaag bereiden - heeft de smaak wat weg van radijs. Knapperig en fris past 'ie perfect bij de tartine.

Wat je van ons krijgt

- 2 meergranen baguettes ¹
- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 1 blik kikkererwten
- 1 bosui
- 10g verse peterselie
- 1 citroen
- 1 koolrabi
- 1 zakje zonnebloempitten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- olijfolie
- suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- zeef
- keukenrasp

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 721kcal, vet 26.5g, koolhydraten 84.9g, eiwit 28.6g



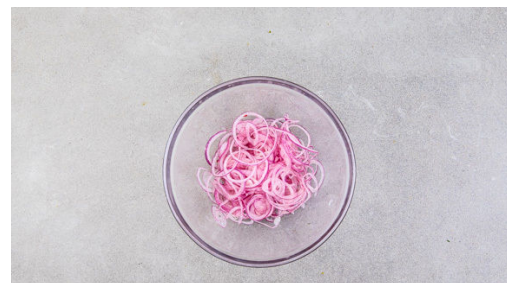
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **broodjes** in de lengte doormidden. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in vier stukken. Leg de **paprika** en het **brood** op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met een snuf zout. Rooster 4-6min in de oven.



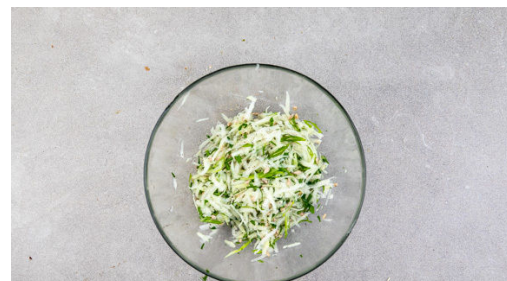
4. Kikkererwtenspread maken

Pers een **citroenhelft** boven de kom uit en prak dan de **kikkererwten** grof. Roer er 1-2el olijfolie door en breng de **spread** op smaak met peper en flink wat zout.



2. Uienpickle maken

Pel en snijd de **ui** in dunne ringen. Meng 1-2el azijn, 1tl suiker en een flinke snuf zout in een kommetje en roer totdat de suiker is opgelost. Roer dan de **ui** erdoor en zet de **pickle** opzij. Neem na 8-10min het **brood** uit de oven en leg het opzij. Rooster de **paprika** nog ca. 10min tot deze gaar en goudbruin is.



5. Koolrabisalade maken

Schil de **koolrabi** en rasp hem grof. Doe de **rasp** in een kom en pers de **2e citroenhelft** erboven uit. Voeg de **peterselie, groene bosuiringen, zonnebloempitten**, 1el olie en **1-2tl picklewater** toe en roer door. Proef en breng de **salade** op smaak met zout en peper.



3. Topping voorbereiden

Giet de **kikkererwten** in een zeef af en spoel ze om. Hak het **wit van de bosui** fijn en snijd het **groen** schuin in dunne ringen. Houd **2el kikkererwten** apart en doe de **rest van de kikkererwten** met het **wit van de bosui** in een kom. Hak de **peterselie** fijn.



6. Tartine beleggen

Hak de **paprika** grof. Lepel **2/3e van de uienpickle** en **paprika** door de **kikkererwtenspread**. Besmeer het **brood** ermee en top met de **koolrabisalade**, de **rest van de pickle** en **achtergehouden kikkererwten**. Serveer de **tartines** met de evt. **overgebleven salade**.