



Focacciatosti met kimchi

en salade met tomatenvinaigrette



ca. 25min



2 personen

Italië meets Korea! Geen voor de hand liggende combinatie, maar wel een hele smakelijke. Kimchi wordt in Korea als bijgerecht bij praktisch alles geserveerd. Niet zo gek, want kimchi heeft een aangenaam zuurtje en flink wat umami, waardoor het alles wat je eet naar een hoger niveau tilt. Zo ook deze heerlijke focacciatosti's.

Wat je van ons krijgt

- 1 rol pizzadeeg ¹
- 5g Italiaanse kruidenmix
- 1 zakje witte sesam ¹¹
- 1 potje paprikakimchi van Oh Na Mi Kimchi
- 2 tomaten
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas ⁷
- 1 krop ijsbergsla

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- boter of olie
- olijfolie
- azijn
- honing

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- maatbeker
- staafmixer
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1007kcal, vet 46.6g, koolhydraten 106.7g, eiwit 34.5g



1. Focaccia bakken

Verwarm de oven voor op 180°C. Rol het **deeg** over een bakplaat uit en snijd het in 4 even grote ovaal. Bestrijk of bedruppel met olijfolie en bestrooi met de **helft van de kruidenmix**, **1el sesam** en zout. Druk met de vingertoppen kuiltjes in het **deeg**. Snijd de **deegresten** in blokjes en hussel ze om met wat **sesam** en zout. Bak alles 8-10min.



4. Focaccia beleggen

Neem na 8-10min de bakplaat uit de oven. Hevel de **croutons** over naar een bord. Keer **2 focaccia's** om en beleg deze met de **kimchi**, **reepjes tomaat** en de **kaas**. Bestrijk de **onbelegde focaccia's** met 1-2tl boter of olijfolie. Bak alles nog 5-8min in de oven tot het **deeg** gaar is.



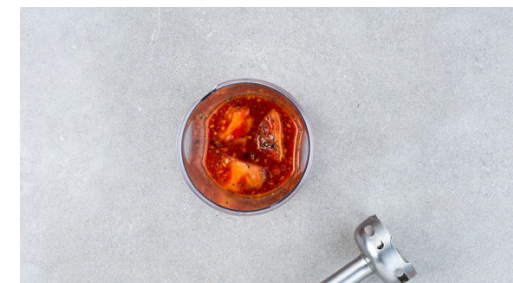
2. Groenten snijden

Vang bij het afgieten het **kimchiwater** op. Hak de **kimchi** in kleinere stukjes. Snijd de **tomaten** doormidden en schep de **kern met pitjes** in een hoge (maat)beker. Snijd de **rest van de tomaten** in reepjes.



5. Sla snijden

Snijd de **sla** in repen en was deze grondig. Laat de **sla** in een zeef uitlekken.



3. Dressing maken

Voeg **1-2el kimchiwater**, 1el honing, 2el olijfolie, 1el azijn, de **rest van de kruidenmix** en een snuf zout aan de beker met **tomaatpitjes** toe. Pureer glad en voeg meer **kimchiwater** naar smaak toe.



6. Focaccia afmaken

Dek de **belegde focaccia's** met de **onbelegde** af en druk iets aan. Meng de **sla** met de **sesamcroutons**, **dressing** en **evt. resterende sesam**. Serveer de **focaccia** met de **salade**.