



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 meergranenbroodjes ¹
- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 1 blik kikkererwten
- 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.

Kooktip

Picklewater is een prima smaakmaker voor een salade! Schep het direct uit het kommetje met je uienpickle, of vang het bij het afgieten op.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 797kcal, vet 28.1g, koolhydraten 96.9g, eiwit 31.5g



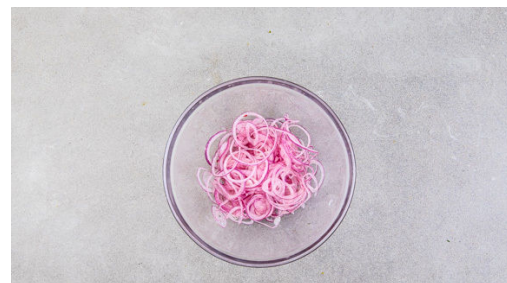
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **broodjes** in de lengte doormidden. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in stukken. Leg die op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met een snuf zout. Rooster ca. 15min in de oven. Haal de **paprika** eruit. Bak de **broodjes** in 6-8min af op de bakplaat of op een rooster.



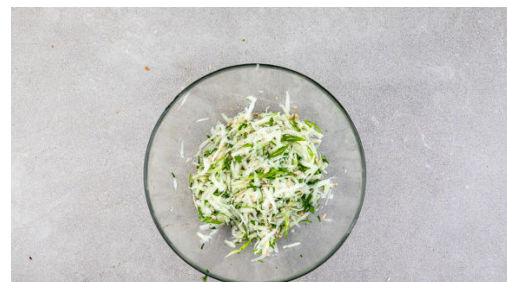
4. Kikkererwtenspread maken

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.



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, zonnebloempitten**, 1el olie en **1-2tl picklewater** toe en roer door (**zie tip, links**). 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. Houd **2el kikkererwten** apart en doe de **rest van de kikkererwten** in een kom. Hak de **peterselie** fijn.



6. Tartine beleggen

Hak de **paprika's** grof. Lepel **2/3e van de uienpickle** en de **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**.