



Tartines met kikkererwtenspread

met uienpickle en koolrabisalade



ca. 25min



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

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- keukenrasp
- vergiet

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

Kooktip

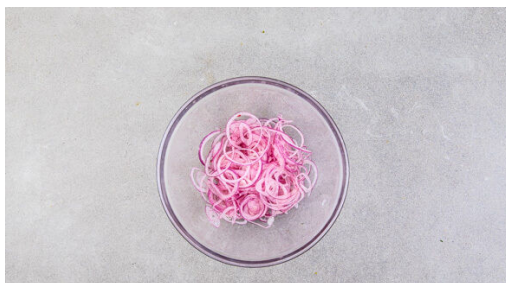
Je kunt de zonnebloempitten enkele minuten in een droge koekenpan roosteren.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 944kcal, vet 45.5g, koolhydraten 99.0g, eiwit 28.8g



1. Uienpickle maken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Pel en snijd de **ui** in zo dun mogelijke ringen. Meng 1-2el azijn, 1tl suiker en een flinke snuf zout in een kommetje en roer totdat de suiker is opgelost. Schep de **ui** erdoor en zet de **pickle** opzij.



4. Kikkererwtenspread maken

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



2. Ingrediënten voorbereiden

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



5. Koolrabisalade maken

Schil de **koolrabi** en rasp 'm grof. Doe de **rasp** in een kom en pers de **2e citroenhelft** erboven uit. Schep de **peterselie**, **zonnebloempitten** (zie tip, links), **groene bosuiringen**, 1el olijfolie en **1-2tl picklewater van de uien** erdoor. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



3. Roosteren

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in stukken. Leg ze op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met een snuf zout. Rooster ca. 15min in de oven. Snijd de **broodjes** open, bedruppel de snijvlakken met een beetje olijfolie en bestrooi met een snuf zout. Bak de **broodjes** in 6-8min af op de bakplaat of op een rooster.



6. Tartine beleggen

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