



Tartine met champignons

met truffelolie en rucola



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 truffelmayo heb je meteen superveel smaak te pakken. Helemaal als je je tartine ook nog topt met kaas en sesamzaadjes. Succes gegarandeerd!

Wat je van ons krijgt

- 10g witte sesam ¹¹
- 400g witte champignons
- 2 volkoren baguettes ¹
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 40g gedroogde tomaten
- 1x witlof
- 1 flesje truffelolie
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- grote koekenpan
- dunschiller

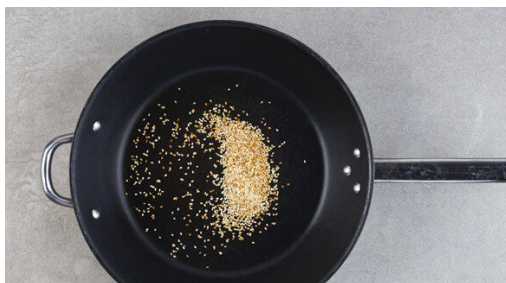
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

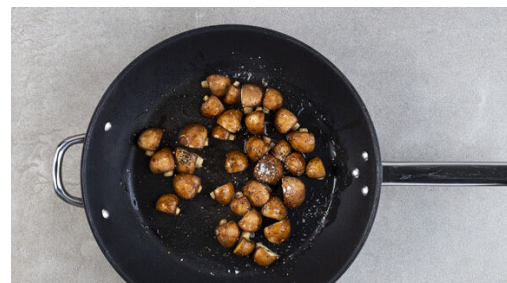
Voedingswaarde per portie

calorieën 717kcal, vet 35.2g, koolhydraten 78.1g, eiwit 21.8g



1. Sesam roosteren

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 laat afkoelen.



2. Champignons bakken

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



3. Brood bakken

Leg de **broodjes** 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, 1-2tl azijn en peper en zout naar wens.



5. Truffelmayo maken

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



6. Tartines beleggen

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