

DINNERLY



Ciabatta met gepaneerde geitenkaas met sesam en gegrilde nectarines



ca. 25min



2 personen

Wie geitenkaas zegt, denkt aan sesamzaad. Zo gaat het in elk geval bij ons, want ze passen gewoon zo goed bij elkaar! In dit recept doen we iets heel tofs met deze combinatie: we paneren stukjes geitenkaas in sesamzaad en bakken ze dan lekker goudbruin. Dan roosteren we nog wat nectarine en beleggen we versgebakken ciabatta's met stapels en stapels smaak. Voortaan zul jij bij geitenkaas ook direct aan sesam denken.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 nectarines
- 2 ciabatta's ^{1,6,7}
- 1 zakje venkelzaad
- 50g slamelange bull's blood
- 1x zachte geitenkaas ⁷
- 10g witte sesam ¹¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 ei ³
- ½tl mosterd ¹⁰
- 2,5el honing
- 2el bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- ovenrek
- 2 middelgrote koekenpannen

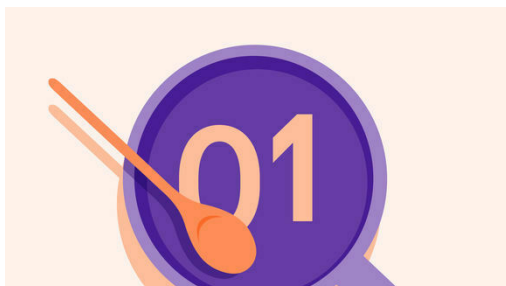
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 658kcal, vet 36.1g, koolhydraten 63.3g, eiwit 20.8g



1. Nectarine inleggen

Verwarm de oven voor op 190°C (170°C hetelucht). Halveer de **nectarines** en verwijder de pit. Snij **1 nectarine** in blokjes van ca. 0,5cm. Roer 1el (wittewijn)azijn, 4tl honing en een flinke snuf zout door elkaar en meng dit met de **blokjes nectarine**. Zet opzij tot het serveren.



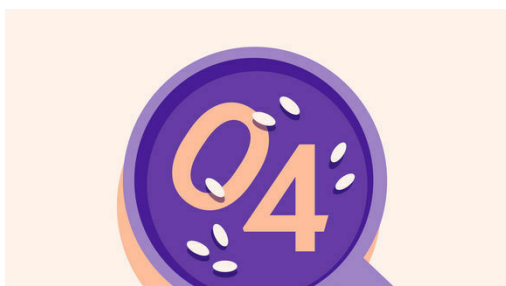
2. Nectarine grillen

Bak de **broodjes** ca. 8min in de oven tot ze knapperig zijn. Snij de **andere nectarine** in dunne partjes. Verhit een middelgrote (grill)pan met 1el olijfolie. Bak de **nectarinepartjes** op hoog vuur 2-3min per kant, tot ze zacht worden. Bedruppel in de pan met 2tl honing.



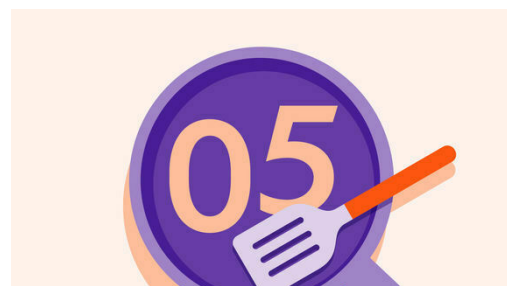
3. Salade maken

Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 2tl azijn, 1/2tl mosterd, 1/2tl **venkelzaad**, 1tl honing en een snuf peper en zout. Meng de **dressing** met de **sla**.



4. Geitenkaas bereiden

Haal de **plakken geitenkaas** van elkaar. Giet 2el bloem in een diep bord, klof een ei los in een 2e bord en giet de **sesam** in een 3e bord. Haal de **geitenkaas** achtereenvolgens door de bloem, het ei en de **sesam**. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie. Bak de **gepaneerde geitenkaas** op hoog vuur 2-3min per kant tot 'ie goudbruin is.



5. Afmaken en serveren

Beleg de **broodjes** met de **gebakken kaas**, **ingelegde nectarine** en wat **blaadjes sla**. Meng de **rest van de sla** met de **gegrilde nectarine** en serveer als salade ernaast.



6. Broodje of salade?

Heb je meer zin in een maaltijdsalade dan een sandwich? Snij dan de broodjes in blokjes, meng met wat olijfolie en peper zout en bak op hoog vuur tot croustons. Meng met de nectarines en sla en serveer de gebakken kaas erbovenop.