



Special: crostini's met gerookte makreel

met avocado, radijsjes en broccoli



ca. 35min



2 personen

Een godenmaal met bijna geen afwas? Niet alle dromen zijn bedrog! Vandaag maak je knapperig geroosterde crostini's en besmeert ze met een verrukkelijke crème van gerookte makreel en mayonaise. Erbij maak je een kleurrijk groentemozaïek met boterzachte avocado, radijsjes met een stevige bite en geroosterde broccoli. Je maakt het af met een lichtpittige wasabidressing met bosui. Hemels!

Wat je van ons krijgt

- 1 bosje radijsjes
- 1 broccoli
- 1 teen knoflook
- 1 baguette ¹
- 1 bosui
- 1 zakje wasabipasta ⁷
- 1x gerookte makreel ⁴
- 1 avocado

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- staafmixer met beker

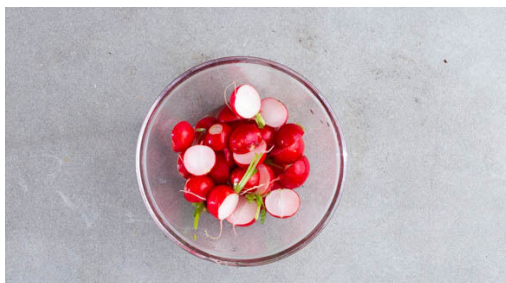
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 803kcal, vet 57.4g, koolhydraten 45.6g, eiwit 24.9g



1. Radijsjes inleggen

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Halveer de **radijsjes**. Meng 1el azijn met een snuf zout en suiker, roer goed door en meng met de **radijsjes**.



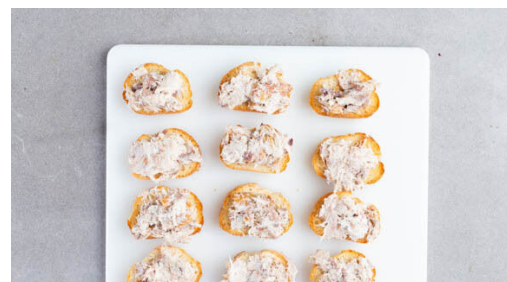
4. Dressing pureren

Snijd de **bosui** grof en doe samen met de **wasabipasta** in een hoge (maat)beker. Voeg 1el olijfolie, 1el azijn, 3el water en een snuf peper, zout en suiker toe en pureer met een staafmixer tot een glad geheel.



2. Broccoli roosteren

Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes. Pel de **knoflook** en hak grof. Verdeel de **broccoli** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met de **knoflook**, 1el olijfolie en een snuf zout. Rooster 8-10min in het onderste deel van de oven tot de **broccoli** beetgaar is.



5. Makreelcrème maken

Verwijder de **huid van de makreel** met een scherp mesje en scheur 'm in hapklare stukken. Verwijder indien nodig grotere graten. Meng de **makreelstukken** met 2el mayonaise en een snuf peper en zout. Bestrijk de **crostini's** met de **makreelcrème**



3. Crostini's bakken

Snijd de **baguette** in plakken van 1-2cm dik en rooster 8-10min op het ovenrek boven de **broccoli** tot ze knapperig zijn.



6. Avocado snijden

Halveer de **avocado** en verwijder de pit. Schep het **vruchtvlees** met een eetlepel uit de schil en snijd in dunne plakjes. Meng de **geroosterde broccoli** met de **ingelegde radijsjes** en verdeel met de **plakjes avocado** over de borden. Bedruppel met de **wasabidressing** en serveer de **crostini's met makreel** erbovenop.