

DINNERLY



Luxe garnalensandwich met aardappelpartjes

met feta-bieslookcrème en komkommersalade



30-40min



2 personen

Onze receptontwerpers hebben weer eens de sterren van de culinaire hemel gekookt en deze luxe sandwich bedacht. Je combineert malse garnalen met een romige feta-bieslookcrème en belegt er een knapperig afgebakken baguette mee. Krokante aardappelpartjes en een frisse komkommer-dillesalade erbij en het feest kan beginnen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 grote komkommer
- 10g verse kruidenmix: bieslook & dille
- 2 baguettes ³
- 100g feta ⁴
- 1x ASC-garnalen, ontdooid ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef
- staafmixer met beker

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

ALLERGENEN

Schaaldieren (1), Eieren (2), Gluten (3), Melk (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 896kcal, vet 34.5g, koolhydraten 108.7g, eiwit 37.5g



1. Aardappels voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels incl. schil** in ca. 1cm brede partjes. Hussel om met 1el olijfolie, ½tl zout en een snuf peper en verdeel gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier (zie ook **stap 6**).



2. Komkommer inleggen

Snij de **komkommer** in dunne plakjes. Hak de **dille mét de zachtere steeltjes** grof. Los een flinke snuf zout op in 1el azijn en meng goed met de **komkommerplakjes** en **dille**. Bak de **aardappels** ca. 10min in de voorverwarmde oven. Leg dan de **baguettes** op een ovenrek en bak alles nog 6-8min verder tot de **baguettes** knapperig zijn.



3. Crème maken

Verkruimel de **feta** met je vingers of een vork. Doe de **helft van de feta** in een hoge (maat)beker met 2el mayonaise, 1el water en 1tl azijn en pureer glad. Snij de **bieslook** in dunne rolletjes, roer door de **fetacrème** en breng op smaak met peper.



4. Garnalen garen

Breng 200ml water aan de kook in een middelgrote koekenpan. Spoel de **garnalen** in een zeef af met koud water en voeg toe aan het kokende water. Laat 2-3min garen tot ze roze worden. Giet ze af in de zeef en laat schrikken met koud water zodat ze niet verder garen. Dep de **garnalen** droog met wat keukenpapier.



5. Afmaken en serveren

Meng de **garnalen** met de **feta-bieslookcrème**. Schep de **rest van de feta** door de **komkommersalade**. Snij de **baguettes** open en beleg naar smaak met de **komkommersalade**, **garnalen** en **aardappelpartjes**. Serveer met de **rest van de komkommersalade**.



6. Aanraken verboden

Zorg dat er altijd genoeg afstand is tussen je aardappelpartjes. Als ze op elkaar liggen, kan de stoom namelijk niet ontsnappen en worden de bovenste partjes slap in plaats van krokant.