

DINNERLY



BLT-sandwich met geroosterde maiskolven



20-30min



2 personen

De BLT-sandwich is een echte klassieker uit de VS. BLT staat voor Bacon, Lettuce en Tomato, en dat is dus precies waar we onze sandwiches vandaag mee beleggen. We serveren er gebakken maiskolven met knoflookboter bij. Dat betekent lekker met je handen eten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 verse maïskolven
- 1x gerookt spek
- 1 tomaat
- 4 sneetjes witbrood¹
- 50g veldsla

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter⁷
- 4tl mayonaise³
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- broodrooster

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 550kcal, vet 36.2g, koolhydraten 41.2g, eiwit 15.8g



1. Maïskolven bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaten eruit. Laat 1el boter op kamertemperatuur komen. Snij elke **maïskolf** in vier stukken en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Druppel er 1el plantaardige olie over en kruid met een snuf peper en zout. Bak de **maïs** 20-25min in de oven tot ie goudbruin en gaar is.



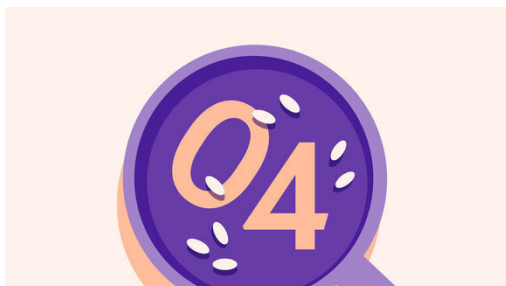
2. Bacon garen

Verdeel de **bacon** over een tweede bakplaat met bakpapier. Zet de plaat ook in de oven en bak de **bacon** in 14-16min krokant.



3. Boter op smaak brengen

Pel 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn. Meng de knoflook met de zachte boter en een snuf peper en zout.



4. Brood roosteren

Snij de **tomaat** in dunne plakken. Rooster het **brood** in een broodrooster of 2-3min in de oven.



5. Sandwiches beleggen

Bestrijk elk **sneetje brood** met 1tl mayonaise. Beleg de **helft van de sneetjes** met de **tomaat**, wat **sla** en elk **3 stukken bacon**. Leg de **rest van de sneetjes** erop. Bestrijk de **maïs** met de knoflookboter. Serveer de **BLT-sandwiches** met de **maïskolven**.



6. A, B, C, D, E, F, G

Als je nog wat letters aan je BLT-sandwich wil toevoegen kun je er plakjes avocado of gebakken eitjes bij maken. BLAT- of BELT-sandwich klinkt ook heerlijk... toch?