

DINNERLY



Baguette met chorizo en courgette met boerenkoolsalade



ca. 35min



2 personen

We kennen boerenkool natuurlijk van typisch Nederlandse winterse stampot, maar je kunt nog veel meer met deze groente. Vandaag serveren we 'm als salade met basilicum en dressing in een knapperige baguette. We leggen er gebakken courgette op en maken het af met lekkere chorizo.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1x boerenkool
- 10g verse basilicum
- 1 courgette
- 1 pakje chorizo ⁷
- 2 baguettes ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise ³
- 1tl honing
- 1el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek

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), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 951kcal, vet 63.5g, koolhydraten 72.3g, eiwit 22.0g



1. Dressing maken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Maak een **dressing** van 3el olijfolie, 1el balsamicoazijn, 1tl honing en een snuf zout.



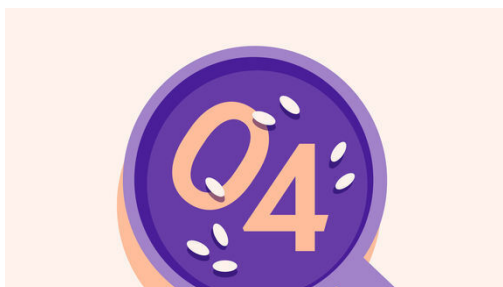
2. Boerenkoolsalade maken

Snij de **boerenkool** in repen en snij de **basilicum met steeltjes** grof. Meng beide met de **dressing** en kneed goed door. Zet tot het serveren opzij.



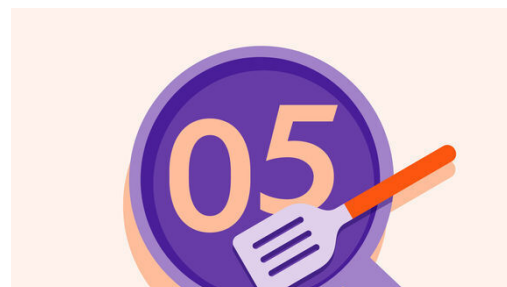
3. Courgette roosteren

Snij de **courgette** in plakken van ca. 1cm dik en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Druppel er 1el olijfolie over en kruid met peper en zout. Bak in 10-12min zacht.



4. Chorizo en brood bakken

Pel 1 teen knoflook, snij of pers fijn en meng met 2el mayonaise. Snij de **chorizo** in plakken van ca. 1cm dik en leg ze in de laatste ca. 6min baktijd bij de **courgette** op de bakplaat. Leg de **broodjes** op een ovenrek en bak ze ook 6min mee.



5. Broodjes beleggen

Haal de bakplaat uit de oven. Snij de **broodjes** open en bestrijk ze met de knoflookmayonaise. Beleg ze met de **courgette**, de **chorizo** en wat **boerenkoolsalade**. Serveer de **baguettes** met de **rest van de boerenkoolsalade**.



6. Geheim ingrediënt

Onze geheime tip voor extra lekkere mayonaise? Meng het vet van de chorizo dat na het bakken op de bakplaat achterblijft door de saus. Zo krijgt je knoflookmayonaise nog meer smaak.