

DINNERLY



Camembert-spek-toast met knapperige salade



ca. 20min



2 personen

Niet alle kaastost is hetzelfde. Je hebt namelijk smakelijke toast én je hebt nog onze snelle toast met romige camembert en knapperig spek. Voor een smaakkick besmeer je het brood ook nog eens met een heerlijke chutney. Alsof dat nog niet genoeg is serveer je naast dit alles nog een verse groene salade. Een hemelse traktatie die in een handomdraai op tafel staat.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 pakje Indiase mangochutney
- 4 sneetjes witbrood ²
- 1 stukje camembert ³
- 1 pakje gerookt spek
- 2 kroppen babyromanasla

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el honing
- 2tl mosterd ⁴
- 1tl mayonaise ¹
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier

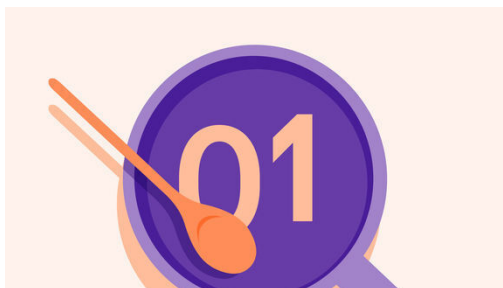
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

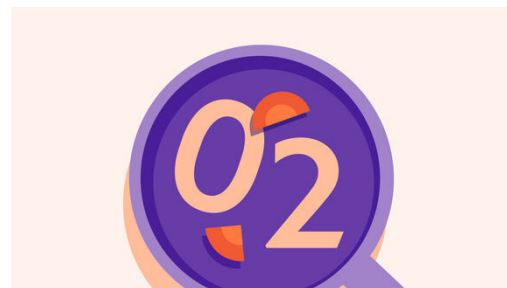
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 717kcal, vet 45.3g, koolhydraten 51.4g, eiwit 25.6g



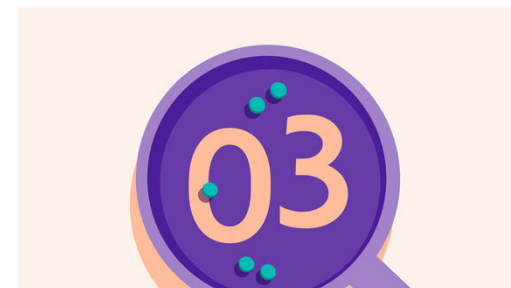
1. Toast voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210°C (190°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Meng de **chutney** met 1el honing en 1tl mosterd. Bestrijk de **sneetjes brood** met het **mengsel**.



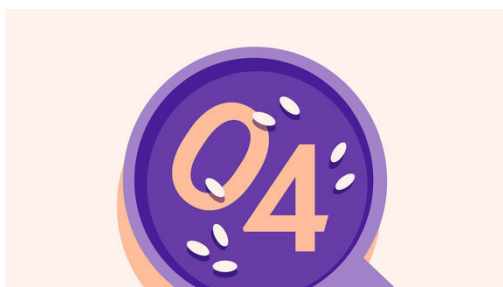
2. Toast beleggen

Snij de **kaas** in dunne plakken. Halveer het **spek** in de lengte. Beleg het brood gelijkmatig met de **kaas** en het **spek**.



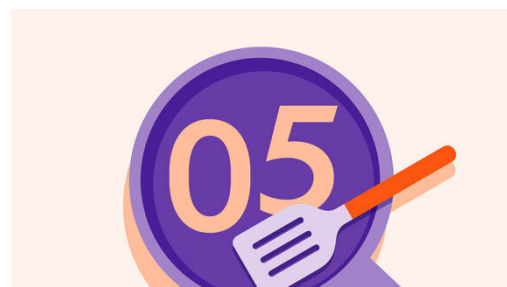
3. Toast bakken

Leg de **toast** op een bakplaat met bakpapier en bak 7-9min in de oven, tot de **kaas** is gesmolten en het **spek** knapperig is. **Tip:** de oven hoeft nog niet volledig voorverwarmd te zijn.



4. Salade voorbereiden

Verwijder de harde uiteindes van de **sla** en snij in de lengte in achten. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el azijn, 1tl mosterd, 1tl mayonaise, ½tl zout en een snuf peper.



5. Afmaken en serveren

Meng de **sla** met de **dressing** en serveer bij de **toast**.



6. Groen groener groenst

Nog wat groene groente of smaakmakers over, zoals komkommer of bosui? Ze passen perfect bij deze al groene salade. Gooi alles vakkundig door elkaar en voilà! Of heb je toch liever nog wat andere kleuren? Ook geen probleem, met tomaat, wortel, paprika etc. maak je de salade helemaal naar jouw wens.