



Baguette met kruidig varkensgehakt

met koolrabi-wortelsalade en sriracha-dip



ca. 30min



2 personen

Zin in iets verrassends? Vandaag hebben we een lekker hartig broodje voor je om je honger te stillen. Besmeer de baguettes met een pittige sriracha-dip en beleg ze vervolgens met kruidig varkensgehakt en fijne koolrabi-wortelsalade. Het water loopt je waarschijnlijk al in de mond - aan de slag dan maar!

Wat je van ons krijgt

- 1 koolrabi
- 1 wortel
- 10g verse kruidenmix: koriander en munt
- 1 onbehandelde limoen
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 20ml vissaus ⁴
- 2 baguettes ¹
- 250g varkensgehakt
- 1 teen knoflook
- 1 zakje sriracha

Wat je thuis nodig hebt

- 3el mayonaise ³
- 2tl bruine suiker
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- citruspers
- knoflookpers
- zeef

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), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 869kcal, vet 41.1g, koolhydraten 83.4g, eiwit 39.5g



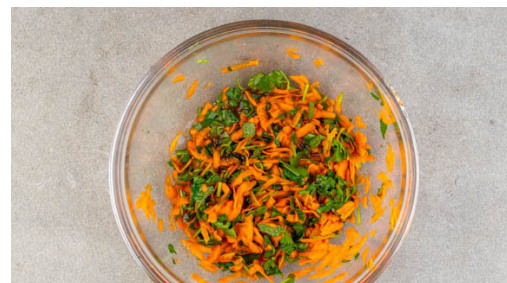
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil de **koolrabi** met een mes en rasp 'm grof. Doe de **rasp** in een zeef, meng met ½tl zout en laat uitlekken. Schil of schob de **wortel** evt. en rasp grof. Snijd de **koriander incl. steeltjes** grof. Pluk de **muntblaadjes** van de takjes en snijd ze grof. Meng de **wortel** met de **verse kruiden**.



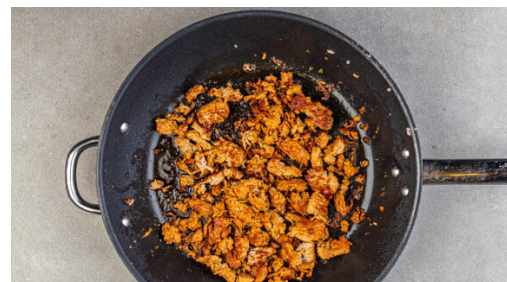
4. Salade afmaken

Knijp zoveel mogelijk overtollig vocht uit de geraspte **koolrabi**, en meng de **koolrabi** met de **wortel**.



2. Dressing maken

Rasp eerst de **limoenschil** fijn en pers dan de **limoen** uit. Roer de **helft van de limoenrasp** en de **helft van van het sap** door de **wortel**. Meng in een kommetje de **helft van de sojasaus**, de **helft van de vissaus**, 2tl bruine suiker en 1-2el water tot de suiker is opgelost. Proef en voeg evt. meer **limoensap** toe. Meng de **dressing** met de **wortel**.



5. Gehakt bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie en bak het **gehakt** in 3-5min rul. Pel ondertussen de **knoflook** en pers of snijd heel fijn. Roer in de laatste minuut de **knoflook** en een flinke snuf peper en zout door het **gehakt** en blus af met de **rest van de sojasaus**. Neem de pan van het vuur.



3. Baguettes afbakken

Bak de **baguettes** in 4-6min goudbruin af in de oven.



6. Dip maken

Meng de **sriracha** en de **rest van de vissaus** met 3el mayonaise. Snijd de **baguettes** open, bestrijk met de **dip** en beleg met het **gehakt** en wat **salade**. Serveer de **rest van de salade** met de **baguettes**.