

DINNERLY



Mediterrane gehaktbal-sandwich met rucola, tomaat en basilicumcrème



ca. 20min



2 personen

Vandaag maken we een absolute klassieker: de gehaktbal-sandwich. Wie kan 'm weerstaan? Malse gehaktballen met pittige rucola en frisse tomaten geserveerd in een krokante baguette... heerlijk! Wij voegen stiekem nog een geheim ingrediënt toe, dat je broodje tot echte delicatessen met Italiaans accent maakt: basilicumcrème. Buon appetito!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 baguettes¹
- 2 rundvleesburgers
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 2 tomaten
- 200g rucola
- 1 zakje basilicumcrème

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 kleine teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- ovenrek
- middelgrote koekenpan

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

ALLERGENEN

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 753kcal, vet 31.4g, koolhydraten 78.1g, eiwit 40.9g



1. Broodjes afbakken

Leg de **broodjes** op een ovenrek en schuif ze onderin de oven. Zet de oven dan op 240°C (220°C hetelucht) en bak de **broodjes** in 8-12min goudbruin en krokant. Haal de **broodjes** uit de oven en zet de oven uit.



2. Gehaktballen bakken

Verdeel de **burgers** in vieren, bestrooi met de **kruidenmix** en kneed er **4 gehaktballen** van. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **gehaktballen** 7-9min, tot ze gaar zijn. Draai regelmatig. Bewaar het **vet** uit de pan.



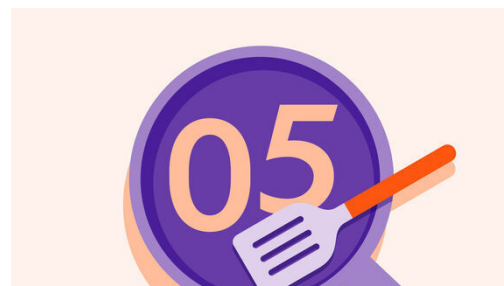
3. Tomaten snijden

Snij de **tomaten** in plakken van ca. 0,5cm dik.



4. Rucola voorbereiden

Pel 1 kleine teen knoflook en snij of pers heel fijn. Klop een **dressing** van de knoflook, 1tl olijfolie, 1tl azijn en een snuf peper en zout. Meng de **rucola** met de **dressing**.



5. Sandwiches maken

Snij de **broodjes** open en bestrijk ze met het **vet** uit de pan. Beleg met wat **rucola** en **tomaat** en kruid met peper en zout. Leg de **gehaktballen** erop en druppel de **basilicumcrème** erover. Meng de **rest van de rucola** met de **rest van de tomaat** en serveer als **salade** naast de **sandwiches**.



6. Pan con tomate

Verdien de tomaten wat jou betreft wel wat meer aandacht? Rasp ze dan grof, laat ze uitlekken in een zeef, kruid met peper en zout en smeer dat op het geroosterde brood. Geïnspireerd door Spaans brood met tomaat!