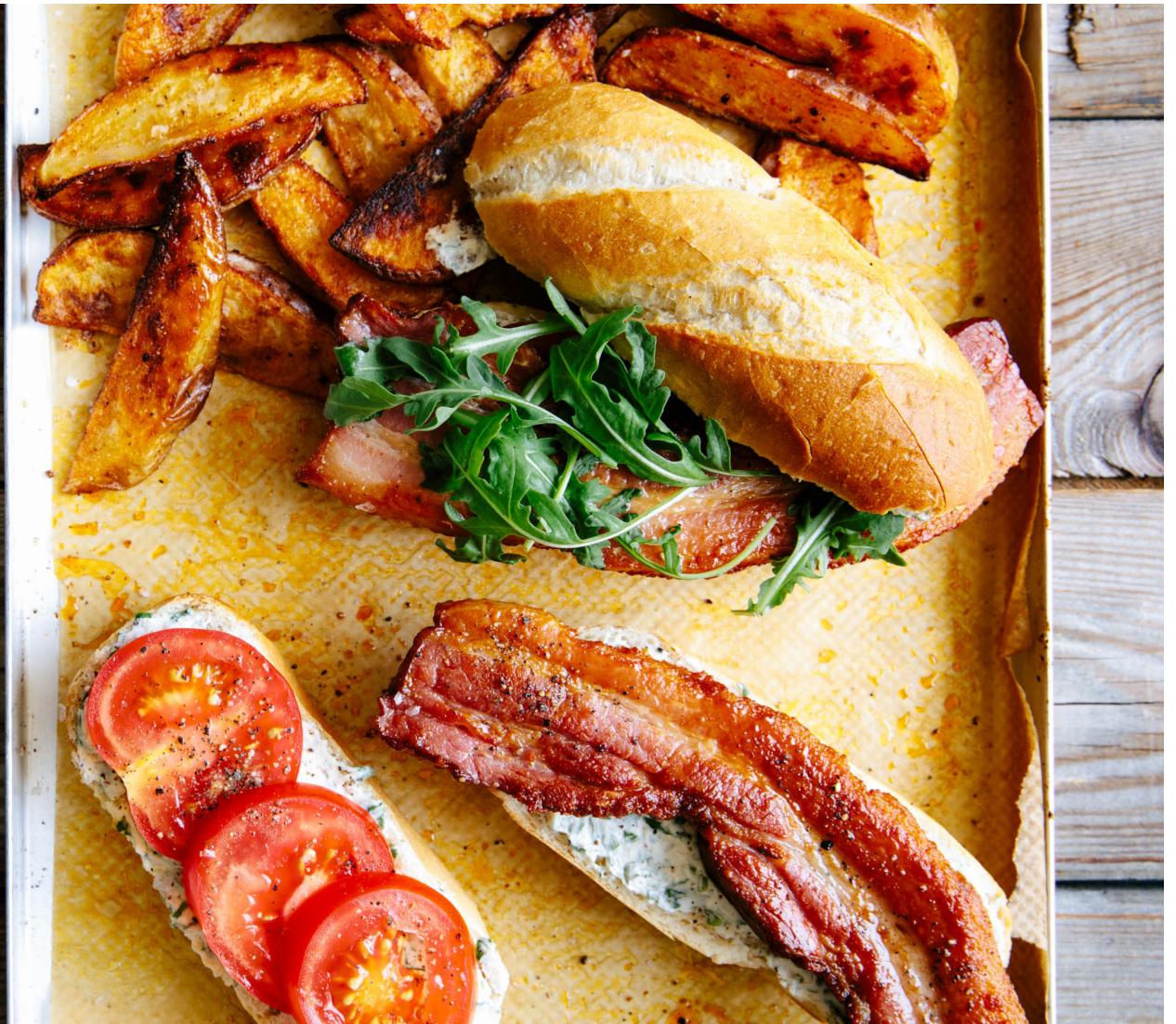




Broodje speklap

met rucolaroomkaas en aardappelpartjes



20-30min



2 personen

Wat is er beter dan een sappige sandwich boordevol smaken? Heel weinig! Daarom stellen we je graag voor aan de koning onder de sandwiches. Want dat is dit knapperig broodje met licht zoute, krokante speklap, romige roomkaas en rucola absoluut. Erbij serveer je goudbruin gebakken aardappeltjes die je naar smaak kunt dippen in de overgebleven roomdip. Dit wordt een feest voor groot en klein!

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 sachet paprikapoeder
- 3 tomaten
- 1x rucola
- 1 kuipje roomkaas ⁷
- 2 pistolets ^{1,6}
- 2 speklapjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- grote koekenpan
- 2 bakplaten met bakpapier

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 935kcal, vet 47.4g, koolhydraten 89.4g, eiwit 33.3g



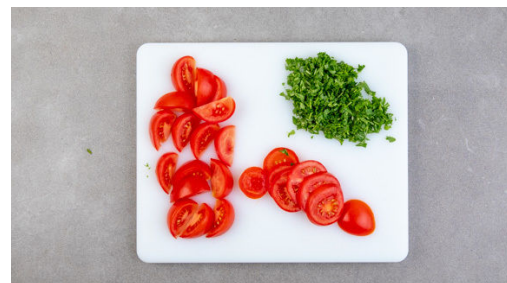
1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Boen de **aardappels** schoon en snijd ze in dunne partjes. Meng de **aardappelpartjes** met een **snuf paprikapoeder**, 1-2el olijfolie, 1/4tl zout en peper. Verdeel de **aardappeltjes** over een bakplaat met bakpapier en rooster ze ca. 20min in de oven tot ze gaar en goudbruin zijn.



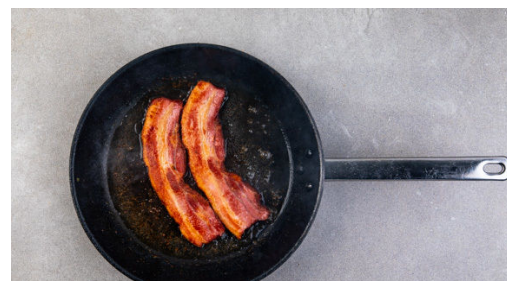
4. Broodjes bakken

Bak de **pistolets** op een bakplaat met bakpapier in 10-12min in de oven af.



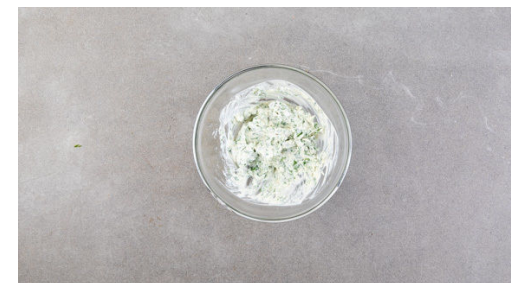
2. Groenten snijden

Snijd **twee tomaten** in partjes en snijd de **andere tomaat** in plakjes. Hak de **helft van de rucola** grof.



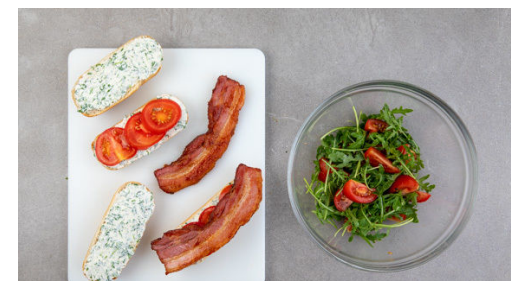
5. Speklapjes bakken

Wrijf de **speklapjes** in met een beetje zout en peper. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur en schroeï de **speklapjes** in ca. 1min per zijde dicht. Zet het vuur iets lager en bak de **speklapjes** in nog eens 2-3min per zijde goudbruin en gaar zijn. Neem de pan van het vuur.



3. Rucolacrème maken

Meng de **roomkaas** met de **gehakte rucola** en breng de **crème** op smaak met zout en peper.



6. Broodjes beleggen

Snijd de **pistolets** open en besmeer ze met een laagje **rucolacrème**. Beleg ze met de **plakjes tomaat** en het **speklapje**. Meng kort voor het serveren de **tomatenpartjes** met de **rest van de rucola**, 1el olijfolie, 1el azijn (bij voorkeur balsamicoazijn) en een snuf peper en zout. Serveer de **broodjes** met de **aardappelpartjes**, **salade** en de **rest van de crème**.