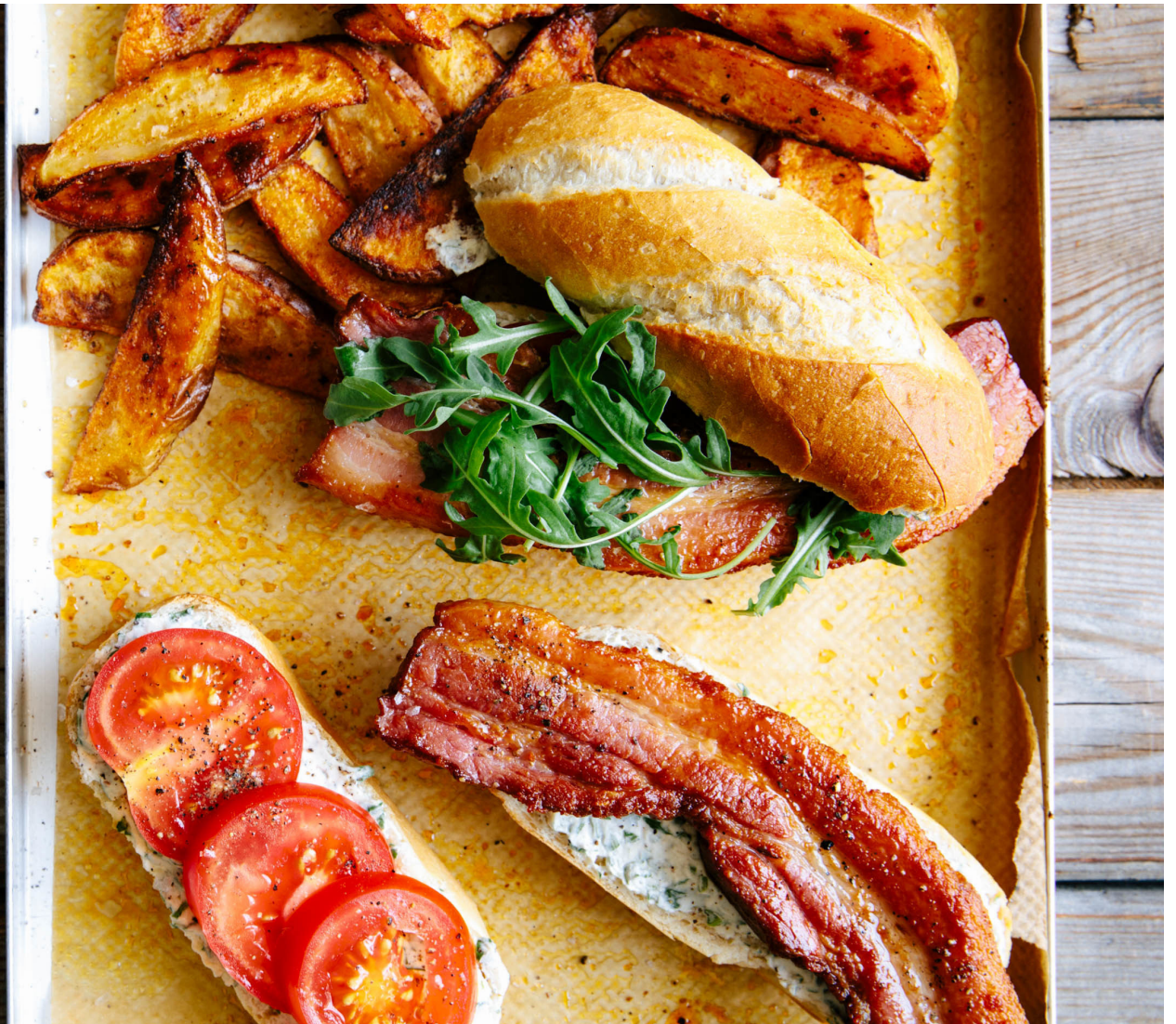




Broodje crispy speklap

met rucolaroomkaas en aardappelweges



ca. 25min



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 krokante speklap, zachte roomkaas en peperige rucola absoluut. Erbij serveer je goudbruin gebakken aardappeltjes die je naar smaak kunt dippen in de overgebleven dip. Dit wordt een feest voor groot en klein!

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- grote koekenpan

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 972kcal, vet 53.2g, koolhydraten 87.9g, eiwit 31.6g



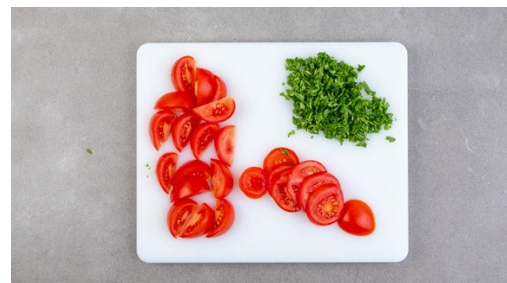
1. Aardappels roosteren

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



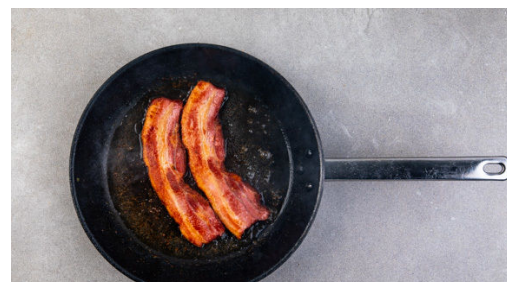
4. Brood afbakken

Bak de **broodjes** op een bakplaat met bakpapier in 4-6min in de oven af.



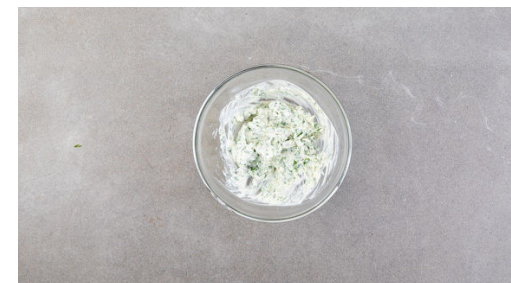
2. Groenten snijden

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



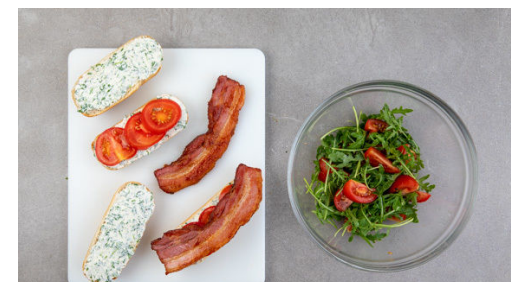
5. Speklapjes bakken

Wrijf de **speklapjes** in met een beetje zout en peper. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur en bak de **speklapjes** 3-5min per zijde tot ze goudbruin en gaar zijn. Zet het vuur evt. iets lager. Neem de pan van het vuur.



3. Rucolacrème maken

Meng de **roomkaas** met de **gehakte rucola** en een snuf zout en peper.



6. Broodjes beleggen

Snijd de **broodjes** 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 **aardappeltjes**, **salade** en de **rest van de crème**.