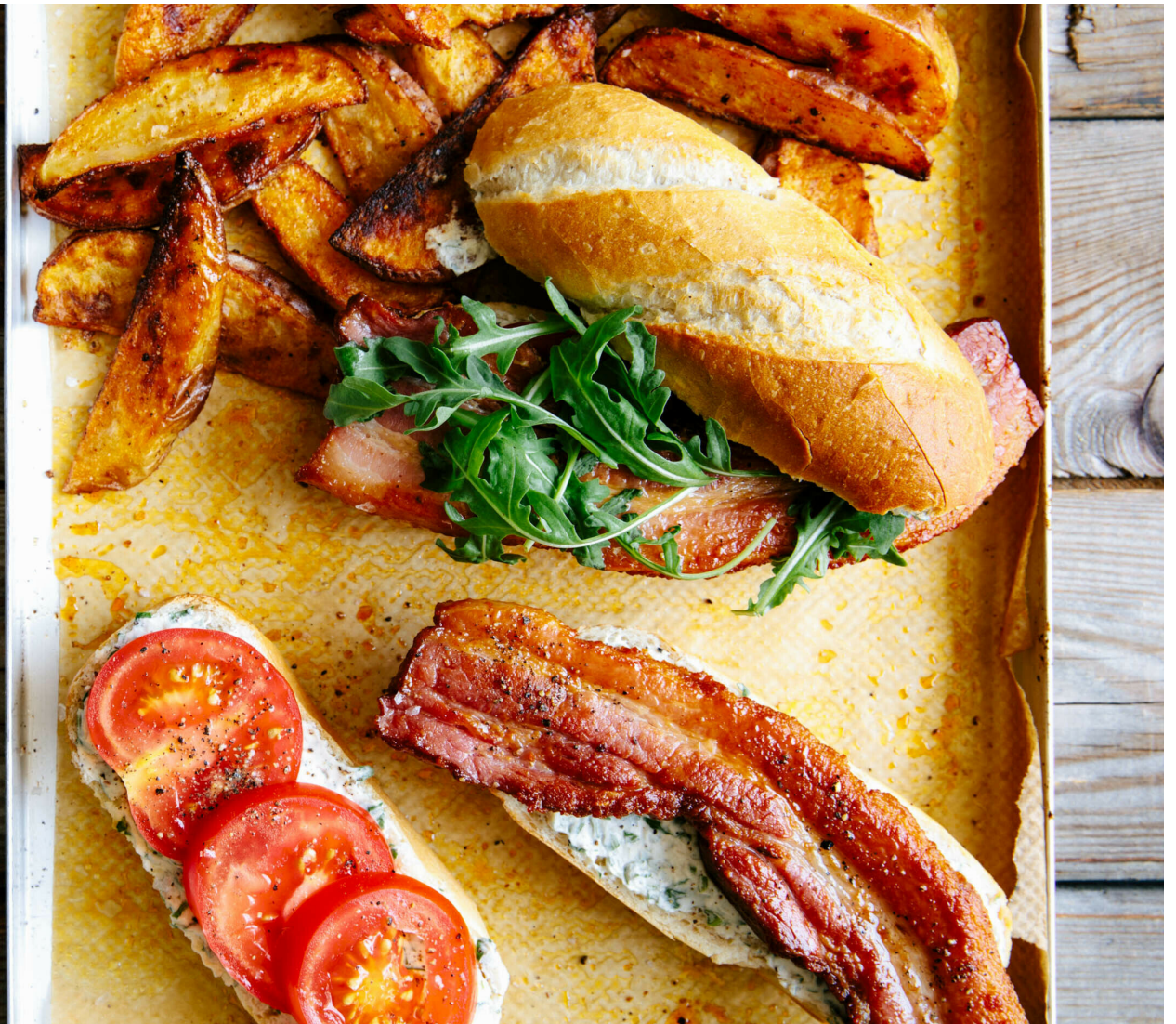




Broodje speklap

met rucola-knoflookspread en aardappelwedges



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 licht zoute, krokante speklap, romige roomkaas en rucola absoluut. Erbij serveer je goudbruin gebakken aardappeltjes die je naar smaak kunt dippen in de overgebleven saus.

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 zakje zoet paprikapoeder
- 2 tomaten
- 1x rucola
- 1 teen knoflook
- 1x roomkaas ⁷
- 2 baguettes ¹
- 2 speklapjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat 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), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1163kcal, vet 61.0g, koolhydraten 114.8g, eiwit 38.3g



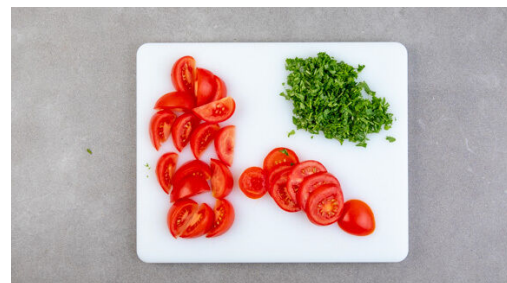
1. Aardappels roosteren

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



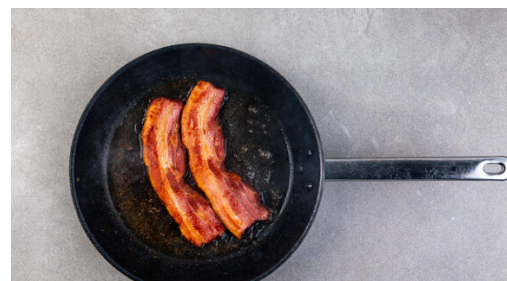
4. Broodjes afbakken

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



2. Groenten snijden

Snijd **1 tomaat** in partjes, snijd de **ander** in plakjes. Hak de **helft van de rucola** grof.



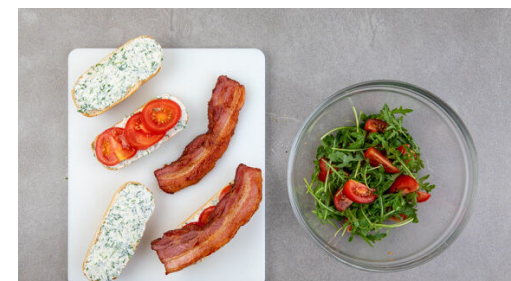
5. Speklapjes bakken

Wrijf de **speklapjes** in met zout en peper. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur en bak het **vlees** in 4-5min per zijde goudbruin en krokant. Zet het vuur indien nodig wat lager. Neem de pan van het vuur.



3. Rucolaspread maken

Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Meng de **roomkaas** met de **gehakte rucola** en de **knoflook**. Breng de **spread** op smaak met zout en peper.



6. Broodjes beleggen

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. Snijd de **broodjes** open en besmeer ze met een laagje **rucolaspread**. Beleg met de **plakjes tomaat** en het **speklapje**. Serveer de **broodjes** met de **aardappeltjes**, **salade** en de **rest van de spread**.