



Special: sesamtoast met braadworst

& bagna cauda met witlof en radijsjes



ca. 35min



2 personen

Hoe heerlijk is het om je avond te beginnen met een paar fijne voorgerechten? Vandaag serveer je chef Lieke's variatie op de Kantonese klassieker shrimp toast. Je maakt de toast met kruidig braadworstvlees en twee kleuren sesam. Erbij nog een klassieker, maar dan uit Italië: bagna cauda, warme ansjovisdip die je serveert met witlofbladeren en radijsjes om te dippen.

Wat je van ons krijgt

- 3 bosuien
- 2 tenen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 blikje ansjovis ⁴
- 25ml sambal oelek
- 20ml vissaus ⁴
- 2 rundersaucijsjes
- 4 sneetjes witbrood ¹
- 10g witte sesam ¹¹
- 10g zwarte sesam ¹¹
- 2x witlof
- 1 bosje radijsjes

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie

Kookgerei

- oven
- ovenrek
- kleine kookpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), vis (4), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 729kcal, vet 44.2g, koolhydraten 46.9g, eiwit 34.6g



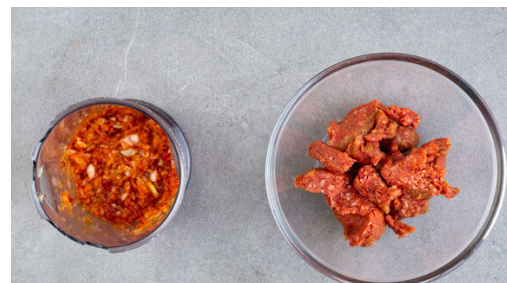
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd het **wit** van de **bosui** in stukken en het **groen** in dunne ringen. Pel en halveer de **knoflook**. Schil en rasp de **gember** fijn. Hak de **ansjovis** grof en bewaar de **olie**.



4. Bagna Cauda maken

Maak de staafmixer en maatbeker schoon en vul de beker met de **ansjovis**, **ansjovisolie**, **knoflook** en 4el olijfolie. Pureer glad, schenk het mengsel in een kleine kookpan en laat de **bagna cauda** ca. 10min zachtjes pruttelen op laag vuur. Roer regelmatig door.



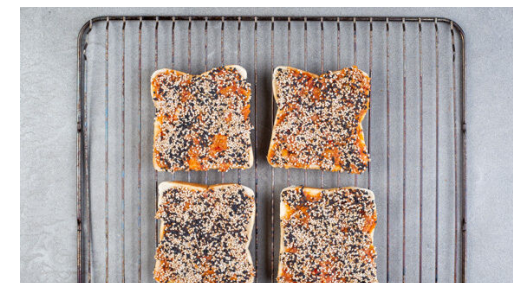
2. Worstvlees kruiden

Doe de **witte bosui** in een hoge (maat)beker met de **gember**, **2tl sambal** en **2tl vissaus**. Pureer met een staafmixer tot een gladde **pasta**. Druk de **worsten** uit hun velletje en meng het **vlees** met de **pasta**.



5. Groenten snijden

Pluk de **witlofbladeren** en halveer de **radijsjes**.



3. Toast bakken

Verdeel het **worstmengsel** over de **sneetjes brood**. Strooi de **witte** en **zwarte sesamzaadjes** op een bord en meng ze. Druk de **sneetjes brood** een voor een met de **worstkant** naar beneden in de **sesam**. Verdeel de **sneetjes brood** over een bakrooster en rooster ze in 8-10min goudbruin en gaar in de oven.



6. Afmaken & serveren

Snijd de **toast** diagonaal doormidden en bestrooi met de **groene bosui**. Serveer de **toast** met de **bagna cauda**, **witlofbladeren** en **radijsjes**.