



Japanse sandwich met bonenschnitzel

met coleslaw, gebakken aardappels en misodip



30-40min



2 personen

Deze vegetarische sandwich met bonenschnitzel, coleslaw, hoisin-mayo en tomaat wordt perfect aangevuld met een paar kleurrijke bijgerechten. Een frisse komkommersalade met bosui en krokant gebakken sesamaardappeltjes met een Japans-geïnspireerde misodip. Een kleurrijk bord vol lekkere smaken!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 10g witte sesam ¹¹
- 200g wittekoolreepjes
- 25ml rijstwijnazijn
- 1 tomaat
- 1 minikomkommer
- 4 sneetjes witbrood ¹
- 1 bosui
- 2 vegetarische schnitzels ^{1,3}
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}

Wat je thuis nodig hebt

- 2el tomatenketchup
- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- 5g suiker
- 30ml plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- broodrooster
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

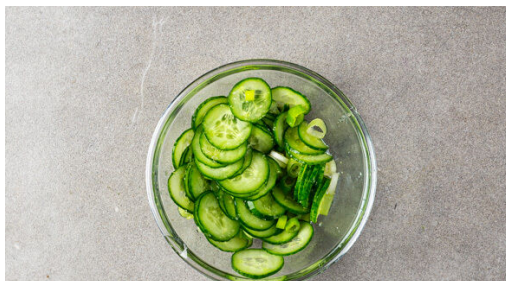
Voedingswaarde per portie

calorieën 940kcal, vet 42.4g, koolhydraten 109.7g, eiwit 27.7g



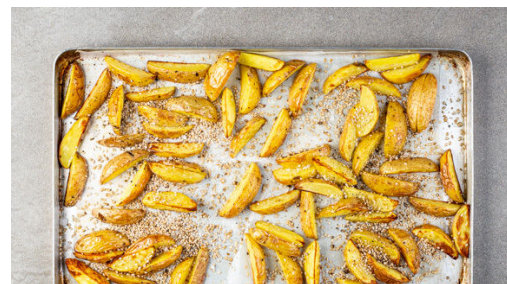
1. Aardappels voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in partjes. Roer een **dip** van 2el ketchup en **1el misopasta** (of meer naar smaak).



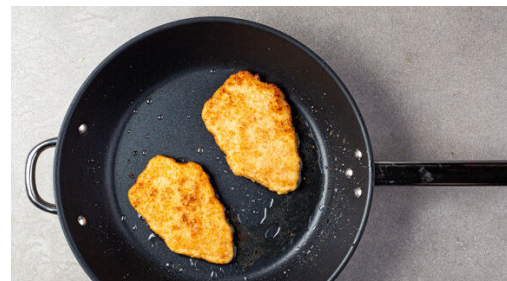
4. Salade maken

Rooster de **sneetjes brood** in de broodrooster of oven goudbruin. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Meng de **rest van de rijstwijnazijn** met 1tl (bruine) suiker en een snuf zout en peper. Meng de **dressing** met de **bosui** en de **komkommer**.



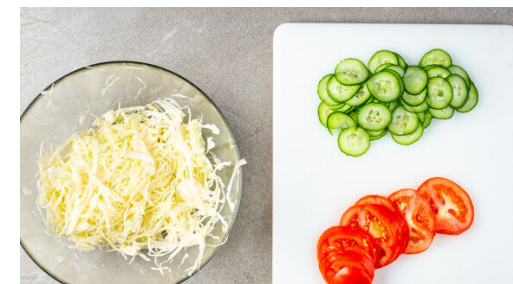
2. Aardappels bakken

Hussel de **aardappelpartjes** om met 1el plantaardige olie en een flinke snuf zout en peper. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en bak 25-30min in de oven. Meng de **sesam** er in de laatste 10min door.



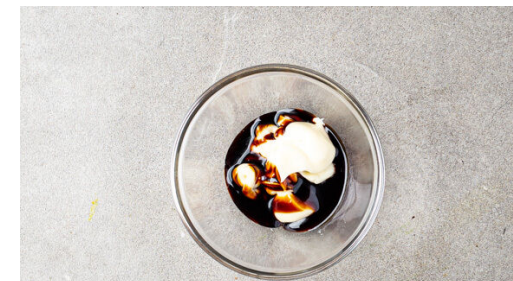
5. Schnitzels bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **schnitzels** 3-4min aan elke kant, tot ze goudbruin en krokant zijn.



3. Groenten snijden

Meng de **wittekoolreepjes** met **1el rijstwijnazijn** en een flinke snuf zout. Kneed de **kool** ca. 2min goed met je handen, tot de **kool** zacht is. Snijd de **tomaat** en de **komkommer** in dunne plakjes.



6. Hoisinsaus mengen

Meng **1-2tl hoisinsaus** met 2el mayonaise. Besmeer **2 sneetjes toast** met de **hoisin-mayo** en beleg met **tomaat**, de **schnitzel** en wat **coleslaw**. Leg de **andere sneetjes toast** erop en snijd de **sandwiches** diagonaal door. Serveer de **sandwiches** met de **aardappelpartjes**, de **komkommersalade** en de **misodip**.