



Baguette met boterbonenstoof en broccolisalade met dadels en mayodressing



ca. 35min



2 personen

Trek in een luxueuze vegan avondmaaltijd? Probeer dan vooral deze baguettes met boterbonenstoof. Je brengt de bonen op smaak met verse rozemarijn en Griekse kruiden en je serveert er een heerlijke geroosterde broccolisalade bij. Alles wordt afgemaakt door een romige mayodressing, dadels en verse bieslook.

Wat je van ons krijgt

- 1 grote broccoli
- 1 zakje edelgistsvlokken
- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 15g verse kruidenmix: bieslook en rozemarijn
- 1 zakje gyroskruiden
- 1 blik boterbonen
- 2 baguettes¹
- 25g gerookte amandelen¹⁵
- 25g gedroogde dadels
- 1 zakje vegan mayonaise^{10,12}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 60ml olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel
- zeef

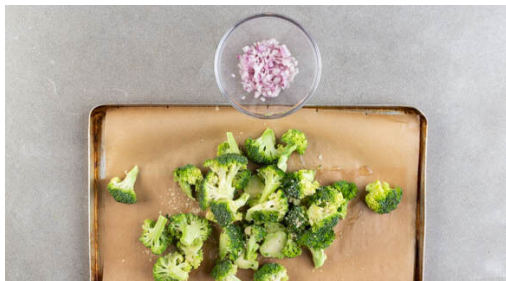
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 873kcal, vet 48.5g, koolhydraten 72.4g, eiwit 28.7g



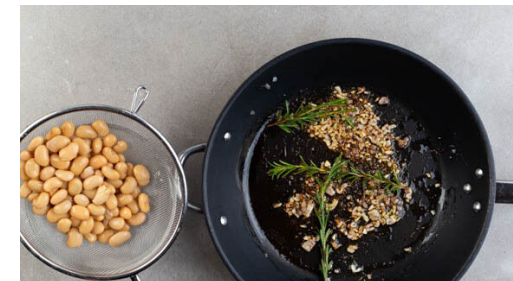
1. Broccoli voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **broccoli** in roosjes en de **stronk** in dunne plakjes. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1 el olijfolie, de **helft van de edelgistsvlokken** en een snuf zout en peper. Pel en hak de **sjalot** fijn.



2. Sjalot fruiten

Rooster de **broccoli** 12-16min in de oven, tot de randjes een beetje knapperig zijn. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2 el olijfolie en bak de **sjalot** in ca. 3min glazig.



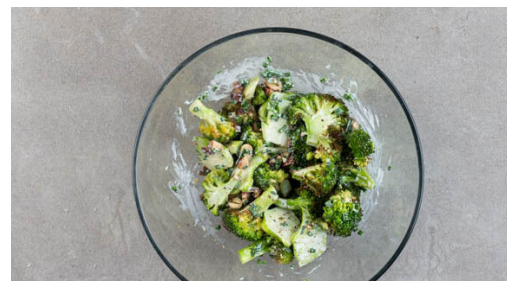
3. Smaakmakers toevoegen

Pel en hak de **knoflook** fijn. Voeg de **helft van de knoflook**, de **rozemarijn incl. takjes**, de **gyroskruiden** en een snuf zout en peper toe aan de koekenpan en bak 2-3min mee. Giet de **bonen** af in een zeef en spoel ze om.



4. Bonen toevoegen

Voeg de **bonen** toe aan de koekenpan en bak ca. 1min mee. Voeg 1el water en 1el olijfolie toe en plet **enkele bonen** met een lepel voor een smeuïgere textuur. Neem de pan van het vuur en houd de **bonen** afgedekt warm. Snijd **1 baguette** open en bak in 2-4min af in de oven. Bij grote trek kun je ook de **2e baguette** afbakken.



5. Salade maken

Hak de **amandelen** grof en meng ze met de **geroosterde broccoli** en de **dadels**. Snijd of knip de **bieslook** in dunne rolletjes. Meng $\frac{3}{4}$ van de **bieslook** met de **rest van de knoflook**, de **helft van de mayonaise** en 2el water. Hussel de **broccolisalade** om met de **mayodressing** en breng op smaak met zout en peper.



6. Baguette beleggen

Vis de **rozemarijntakjes** uit de **bonenpan** en gooi ze weg. Besmeer de **baguette** met de **rest van de mayonaise**, verdeel de **bonenstoof** erover en bestrooi met zout en peper. Bestrooi met de **rest van de bieslook** en serveer met de **broccolisalade**.