



Panini met cheddar en paprikasaus

met wortel-spinaziesalade



20-30min



2 personen

We hoeven niet altijd een groot driegangenmenu voorgeschoteld te krijgen - een schijnbaar eenvoudig broodje kan ons nét zo enthousiast maken. Vooral eentje die gevuld is met verse spinazie en een saus van rode paprika. En wat is een panini zonder een royale portie gesmolten kaas? Erbij een knapperige wortelsalade met een citroenige dressing. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 ui
- 2 baguettes¹
- 100g babyspinazie
- 100g geraspte cheddar⁷
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 40g gedroogde tomaten
- 1 wortel

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise³
- honing of suiker
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- 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), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1024kcal, vet 64.2g, koolhydraten 82.3g, eiwit 28.6g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Halveer en pel de **ui** en snijd in dunne reepjes.



2. Groenten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Roerbak de **paprika** en de **ui** 4-5min. **Tip:** je kunt de **ui** en **paprika** ook apart in twee pannen bakken, omdat de **paprika** later apart verwerkt wordt. Snijd de **baguettes** open en bak ze op een bakplaat met bakpapier in 2-3min af in de oven.



3. Spinazie garen

Neem de **paprika** uit de pan. Voeg de **helft van de spinazie** toe aan de **ui** en laat het ca. 2min garen op laag vuur, tot de **spinazie** geslonken is. Roer de **kaas** door de **spinazie** en de **ui**.



4. Saus maken

Pel de **knoflook**. Rasp **1/2tl citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Snijd de **gedroogde tomaten** in stukken. Doe de **helft van de paprikareepjes** met de **knoflook**, **1el citroensap**, de **gedroogde tomaten**, 2el mayonaise en 1el olijfolie in een hoge (maat)beker en pureer glad. Breng op smaak met zout en peper.



5. Panini bakken

Bestrijk elke **broodhelft** met **1-2el saus**, en verdeel de **rest van de paprikareepjes** en de **kaas en spinazie** gelijkmatig over de **onderste broodjeshelften**. Bak 4-5min in de oven, tot de **kaas** gesmolten is. Bedek vervolgens de **onderste broodjeshelften** met de **bovenste broodjeshelften**.



6. Salade mengen

Schrob of schil de **wortel** en rasp grof. Klop een **dressing** van **1/2tl citroenrasp**, **1el citroensap**, **1/2tl honing of suiker**, 2el olijfolie en 1el water. Meng de **rest van de spinazie** met de **wortel** en de **dressing** en serveer de **salade** met de **panini**.