



Khachapuri met cheddar en bosui

met cherrytomaten en tomatensalsa



ca. 45min



2 personen

Als je van kaas en deeg houdt zit je goed met dit recept. Je vult je khachapuri met een romig mengsel van crème fraîche, bosui en cheddar en je drukt er lekker veel cherrytomaatjes in. Nog meer tomaat komt in de vorm van een tomatensalsa met groene bosui.

Wat je van ons krijgt

- 2 bosuien
- 2 tenen knoflook
- 250g cherrytomaten
- 100g geraspte cheddar ⁷
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 tomaat

Wat je thuis nodig hebt

- 1el boter ⁷
- peper en zout
- suiker
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine kookpan
- bakkwast

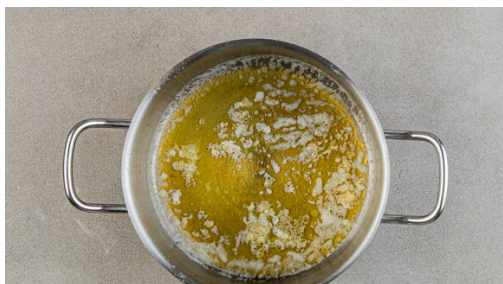
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1044kcal, vet 51.1g, koolhydraten 106.8g, eiwit 32.5g



1. Boter smelten

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Doe 1el boter in een kleine kookpan en laat smelten op laag vuur.



2. Tomaten snijden

Snijd het **wit** en het **groen** van de **bosuien** apart van elkaar in dunne ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn. Halveer de **cherrytomaten**.



3. Vulling maken

Meng de **witte bosui** met de **knoflook**, de **kaas**, de **kruidenmix**, de **crème fraîche** en ½tl peper.



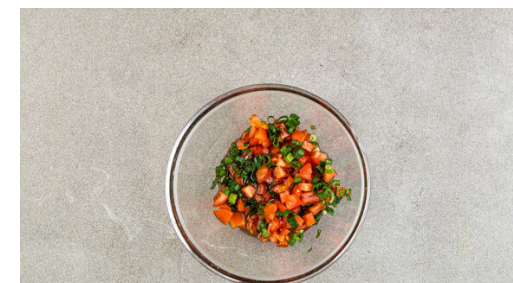
4. Khachapuri vormen

Rol het **deeg** uit over een bakplaat en snijd het doormidden. Vouw de **randen** naar binnen en draai de **uiteindes** tot het **deeg** de vorm van een oog heeft.



5. Khachapuri bakken

Verdeel de **kaasvulling** over het **deeg** en druk de **cherrytomaten** met de snijvlakken naar boven in de **vulling**. Bestrijk de **randen** met de **gesmolten boter**. Rooster de **khachapuri** in 15-25min goudbruin en gaar in de oven.



6. Salsa maken

Snijd de **tomaat** in kleine blokjes. Meng ze met de **groene bosui**, 2tl witte azijn, een snuf zout en peper en een flinke snuf suiker. Verdeel de **tomatensalsa** over de **khachapuri** en serveer.