

DINNERLY



Dubbeldekker-sandwich met hummus met kappertjes, tomaat en verse peterselie



ca. 25min



2 personen

Vandaag is het stapelen geblazen! Een heerlijke knapperige sandwich in drie lagen: dat wordt smullen. Je maakt zelf een grove hummus met kikkererwten, kappertjes en verse peterselie en zet een eenvoudige maar heerlijke tomatensalade in elkaar. En de curry madras-kruiden zorgen voor een wel heel bijzondere smaakdimensie.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 blik biologische kikkererwten
- 1 rode ui
- 10g verse peterselie
- 1 zakje kappertjes
- 1 zakje madraskruiden ²
- 2 tomaten
- 8 sneetjes witbrood ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el vegan mayonaise
- 2tl mosterd ²
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- broodrooster
- zeef of vergiet
- staafmixer

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

KOOKTIP

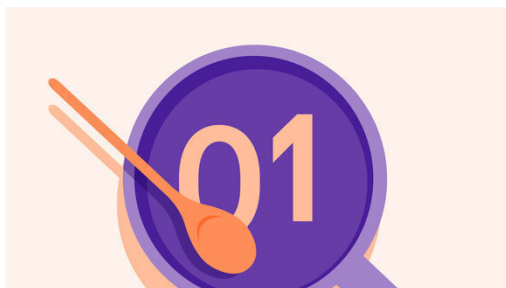
Je kunt het brood ook in een pan roosteren. Besmeer beide kanten dun met plantaardige boter en verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur. Rooster het brood ca. 2min per kant.

ALLERGENEN

gluten (1), mosterd (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 807kcal, vet 35.2g, koolhydraten 100.7g, eiwit 18.2g



1. Ingrediënten voorbereiden

Laat de **kikkererwten** uitlekken in een zeef of vergiet. Pel de **ui** en snipper fijn. Hak de **peterselie incl. de zachte steeltjes** fijn. Hak de **kappertjes** grof. Pel 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn.



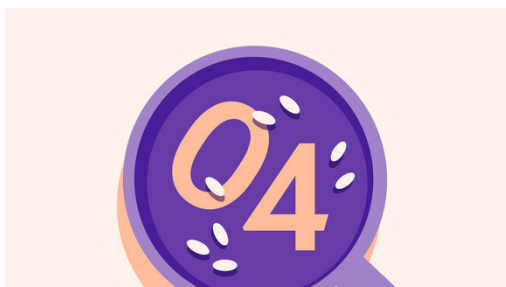
2. Hummus maken

Pak de staafmixer en een grote kom en pureer de **kikkererwten** grof. Roer de **ui**, **kappertjes**, de **helft van de currykruiden**, $\frac{2}{3}$ van de **peterselie** en de knoflook erdoor. Voeg dan 3el vegan mayonaise, 2tl mosterd, 1el water en een flinke snuf peper en zout toe en meng goed. Proef en breng evt. verder op smaak met wat peper en zout.



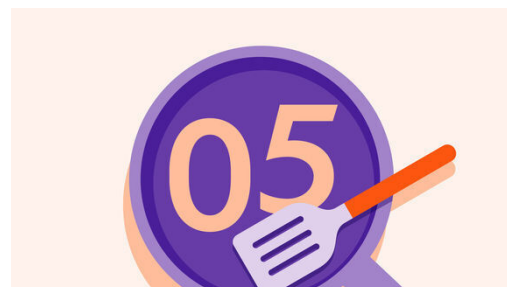
3. Tomatensalade maken

Snij de **tomaten** in dunne partjes. Hussel de **tomaat** en de **rest van de peterselie** om met 2el olijfolie, 1el azijn en een snuf peper en zout.



4. Brood roosteren

Rooster **6 sneetjes brood** in de broodrooster. Heb je meer honger? Rooster dan al het **brood**. Je kunt het brood ook in een pan roosteren. Besmeer beide kanten dun met plantaardige boter en verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur. Rooster het brood ca. 2min per kant.



5. Beleggen en serveren

Besmeer **2 sneetjes** met de **helft van de hummus**. Leg daar weer **sneetjes toast** op, besmeer met de **rest van de hummus** en leg de **laatste sneetjes** erop (of verdeel de **hummus** over nog een extra laag met het **overgebleven brood**). Snij de **sandwiches** diagonaal doormidden en serveer met de **tomatensalade**.



6. Vegan tonijnsalade

Je kunt van deze hummus ook een alternatieve, visvrije tonijnsalade maken. Vervang de peterselie door fijngesneden dille en roer er wat gedroogde nori (zeewier) doorheen. Voeg naar smaak extra zout toe om de perfecte zee-smaak na te maken.