

DINNERLY



V2: Grilled cheese sandwich met ui en spinaziesalade met hazelnoot en peer



ca. 25min



2 personen

Dit gerecht is geïnspireerd op de populaire grilled cheese sandwich uit de VS: brood met boter en kaas, gebakken in een pan tot de kaas smelt en de sneetjes mooi goudbruin kleuren, mmm! Het is heerlijk comfort food en super makkelijk te maken. Wij maken vandaag een extra lekkere Dinnerly-versie met gesmoorde uien en serveren daar een frisse spinaziesalade met hazelnoten naast.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 uien
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 2 peren
- 8 sneetjes witbrood ¹
- 200g jonge geraspte kaas ⁷
- 100g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 3el mayonaise ³
- 2el boter ⁷
- 1tl mosterd ¹⁰
- ½tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOGEREI

- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan

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

KOOKTIP

Bak de sandwiches in twee delen, of gebruik de tweede koekenpan, als de sandwiches niet allemaal in één pan passen.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1179kcal, vet 75.8g, koolhydraten 83.8g, eiwit 38.1g



1. Ui fruiten

Pel en halveer de **uien** en snij ze in dunne reepjes. Smelt 1el boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **ui** toe met een flinke snuf zout en bak 10-14min, tot ze bruin zijn. Roer regelmatig. Haal ze uit de pan en zet opzij. De pan gebruiken we zo weer.



2. Hazelnoten roosteren

Hak de **noten** grof. Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **noten** 3-4min tot ze goudbruin zijn. **Pas op:** ze kunnen snel aanbranden. Haal ze uit de pan en zet opzij. De pan gebruiken we zo weer.



3. Peer bakken

Snij de **peren incl. schil** in vieren, verwijder het klokhuis en snij het vruchtvlees in dunne plakjes. Verhit de gebruikte koekenpan uit stap 2 met 2tl boter op middelhoog vuur. Bak de **peer** ca. 4min, tot ie gebruind en zacht is. Bestrijk elk **sneetje brood** met 1tl mayonaise.



4. Sandwiches grillen

Verhit de gebruikte koekenpan uit stap 1 op middelhoog vuur. Leg **4 sneetjes brood** met de mayonaisekant naar onder in de pan. Verdeel de **kaas** over het **brood** en kruid met peper. Verdeel de **gebakken ui** over de **kaas** en leg de overige **sneetjes brood** er met de mayonaisekant naar boven op. Bak de **sandwiches** 2-3min per kant, tot de **kaas** gesmolten is (zie ook **stap 6**).



5. Afmaken en serveren

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el (witte wijn)azijn, ½tl honing, 1tl mosterd en een flinke snuf zout. Meng de **dressing** met de **spinazie** en de **gebakken peer**. Schep de **salade** op borden en garneer met de **noten**. Snij de **sandwiches** schuin doormidden en serveer ze met de **salade**.



6. Salto in de pan

Sandwiches omdraaien kan best lastig zijn, omdat ze snel uit elkaar vallen. Gelukkig hebben wij een handige tip voor je: leg een groot bord omgekeerd op de pan, hou 'm vast en draai de pan en het bord samen om, zodat de sandwiches op het bord vallen. Dan kun je ze gemakkelijk weer in de pan laten glijden om de andere kant te bakken.