



Luxe broodje vegan tonijn

met gebakken groente en rucola



ca. 25min



2 personen

Pan Bagnat is een populaire tonijnsandwich die wordt gegeten door de rich and famous aan de Franse Riviera. En vandaag draai je 'm lekker zelf in elkaar als vegan versie! Erbij maak je goed gekruide paprika en courgette met een stevige bite, ingelegde ui en een verrukkelijke rucolasalade met een zuurtje van citroen. Égalité pour tous!

Wat je van ons krijgt

- 1 paprika
- 1 courgette
- 1 rode ui
- 2 baguettes¹
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 blik vegan tonijn²
- 1 onbehandelde citroen
- 50g rucola
- 1 zakje kappertjes

Wat je thuis nodig hebt

- 2el vegan mayonaise
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn³

Kookgerei

- oven
- grote koekenpan
- citruspers
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), soja (2), sulfieten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 745kcal, vet 28.7g, koolhydraten 96.3g, eiwit 24.9g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd 'm in vieren. Snijd de **paprikakwartten** overdwars door en vervolgens in dunne reepjes. Snijd de **courgette** in plakken van ca. 1cm.



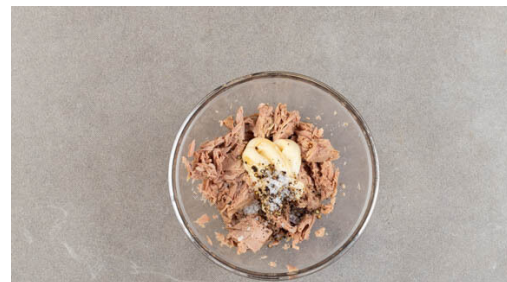
4. Groente bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **paprika**, **courgette** en **kruidenmix** toe en bak 7-8min tot de **groente** beetgaar is. Roer regelmatig. Proef en breng op smaak met peper en zout.



2. Ui inleggen

Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Doe in een kommetje en breng op smaak met ½tl zout, een snuf suiker en 2el balsamicoazijn en kneed voorzichtig. Zet opzij voor later.



5. Vegan tonijn verfijnen

Laat de **vegan tonijn** uitlekken in een zeef. Pers de **citroen** uit. Meng de **vegan tonijn** met 2el vegan mayonaise, **2el citroensap** en 2el water. Breng op smaak met peper en zout.



3. Broodjes opbakken

Bak de **baguettes** in ca. 8min knapperig op een ovenrooster. Leg apart om af te koelen.



6. Salade maken

Giet de **ingelegde ui** af in een slakom en zet apart. Klop een dressing van het **uivocht** met 1el olijfolie, **1el citroensap** en een snuf peper en zout. Schep de **rucola** erdoorheen. Snijd de **broodjes** open en beleg met de **vegan tonijn**, **groente**, **ui** en de **helft van de salade**. Bestrooi de **rest van de salade** met de **kappertjes** en serveer erbij.