



Sandwich met oesterzwam en kaas

met rucola-wortelsalade en pompoenpitten



20-30min



2 personen

Of je het nou als avondeten, lunch of misschien zelfs als ontbijt eet, het maakt eigenlijk helemaal niet uit wanneer je hiervan geniet - wij serveren in ieder geval een heerlijk krokante baguette. Besmeerd met een rode pesto en belegd met gebakken oesterzwammen, tomaten, ui en kaas. Nog even de oven in zodat de kaas mooi smelt en erbij een rucolasalade met wortel en knapperige pompoenpitten. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 125g oesterzwammen
- 1 teen knoflook
- 25g pompoenpitten
- 1 tomaat
- 1 rode ui
- 1 wortel
- 2 baguettes²
- 1 kuipje rode pesto met olijven
- 100g jonge geraspte kaas³
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise¹
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- keukenrasp

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

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1052kcal, vet 65.0g, koolhydraten 84.3g, eiwit 31.3g



1. Oesterzwammen bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Scheur de **oesterzwammen** in dunne reepjes. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en roerbak de **oesterzwammen** in 8-10min goudbruin en krokant.



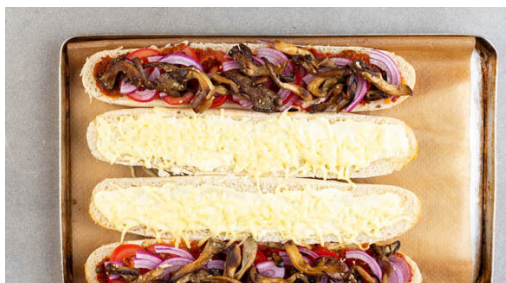
2. Knoflook meebakken

Pel en hak de **knoflook** fijn en voeg toe aan de **oesterzwammen** in de pan. Breng op smaak met een snuf peper en zout en bak ca. 1min mee. Neem de pan van het vuur.



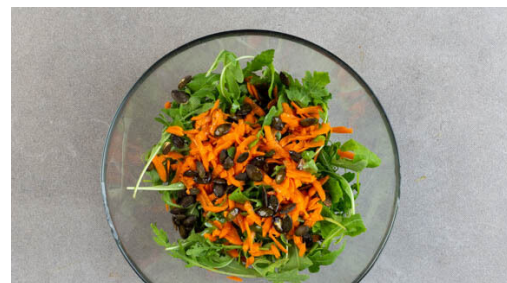
3. Groenten snijden

Verhit een droge kleine koekenpan op middelhoog vuur en bak de **pompoenpitten** in 2-4min knisperend en goudbruin. Schep uit de pan en laat afkoelen. Snijd de **tomaat** in dunne plakjes. Halveer en pel de **ui** en snijd in fijne reepjes. Schil of schrob de **wortel** evt. en rasp 'em grof.



4. Broodjes beleggen

Snijd de **baguettes** open en leg ze met het snijvlak naar boven op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk de **onderste broodhelften** met de **pesto** en beleg met de **tomaat**, de **ui** en de **oesterzwam**. Bestrijk de **bovenste broodhelften** elk met ½el mayonaise en bestrooi met de **kaas**. Bak ca. 5min in de oven tot de **kaas** gesmolten is.



5. Salade maken

Meng 2el olijfolie, 1el azijn en een snuf peper en zout. Hussel de **rucola**, de **wortelrasp** en de **pompoenpitten** om met de **dressing**.



6. Sandwiches afmaken

Vouw de **broodhelften** dicht en serveer de **sandwiches** met de **salade**.