



Baguette met champignons en kaas

met witlof, rucola en truffelolie



ca. 20min



2 personen

Deze baguette heeft het allemaal! Door de champignons bruin te bakken en op een opengesneden broodje te serveren met witlof en rucola en een romige dip met truffelolie heb je superveel smaak te pakken. Helemaal als je je baguette ook nog eens topt met kaas en sesamzaadjes. De gedroogde tomaatjes in de salade spelen slechts een bijrol, maar wel een bijzonder goede. Succes gegarandeerd!

Wat je van ons krijgt

- 250g champignons
- 1 volkoren baguette ^{2,4}
- 1 blokje harde kaas ^{1,3}
- 40g gedroogde tomaten
- 1 stronk witlof
- 1 flesje truffelolie
- 50g rucola
- 1 zakje sesam ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ¹
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- grote koekenpan
- kaasschaaf

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), Sesamzaad (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

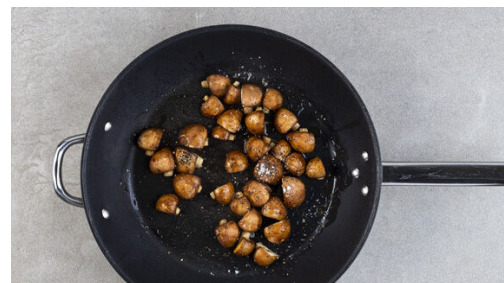
Voedingswaarde per portie

calorieën 590kcal, vet 41.1g, koolhydraten 41.4g, eiwit 18.6g



1. Champignons snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Borstel evt. de **champignons** en snijd ze in vieren (de grotere in achten).



2. Champignons bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **champignons** 4-5min zonder ze om te scheppen. Voeg een snuf zout toe en bak nog 2-3min op middelhoog vuur, tot het water verdampt is. Breng evt. verder op smaak met peper en zout.



3. Baguette bakken

Bak **baguette** 4-5min in de oven en laat dan kort afkoelen. Schaaf de **kaas** in brede repen. Snijd de **gedroogde tomaten** in kleine stukjes.



4. Witlof verfijnen

Snijd de **witlof** in de lengte doormidden en dan in de lengte in zo dun mogelijke reepjes. Klop een dressing van 1el olijfolie, ½tl azijn en een snuf peper en zout. Meng de **witlof** met de __dressing.



5. Truffelmayo maken

Meng **1tl truffelolie** met 2el mayonaise, 1-2tl water en een snuf zout. **Tip:** voeg meer **truffelolie** toe voor een sterkere smaak.



6. Baguette beleggen

Snijd de **baguette** open en besmeer de helften met de **helft van de truffelmayo**. Beleg met wat **rucola** en **witlof**, de **kaas**, **champignons** en **sesam**. Meng de **gedroogde tomaten** met de **rest van de rucola en witlof**, ½el olijfolie en een snuf peper en zout. Serveer de **baguettes** met de **rest van de truffelmayo** en de **salade**.