



Georgische khachapuri met boerenkool

met citroen, chiliflakes en walnootsalade



ca. 30min



2 personen

Misschien heb je deze heerlijke Georgische kaasboten al eens voorbij zien komen op Instagram, want de khachapuri is razend populair. Normaal gesproken krijg je 'm met zulke hoeveelheden kaas en boter, dat je aderen al dichtslibben als je er naar kijkt. Wij gaan voor een iets gezondere variant met boerenkool en een gebakken eitje. En kaas natuurlijk.

Wat je van ons krijgt

- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1x boerenkool
- 1x feta ⁷
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas ⁷
- 1 zakje chilivlokken
- 2 eieren ³
- 1 komkommer
- 20g verse dille
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 citroen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote kookpan
- waterkoker
- vergiet
- fijne keukenrasp
- dunschiller of kaasschaaf

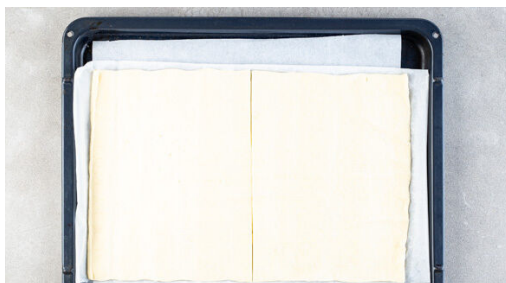
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1130kcal, vet 54.7g, koolhydraten 106.3g, eiwit 47.5g



1. Deeg uitrollen

Verwarm de oven voor op 220°C en kook ruim water in een waterkoker. Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit op een bakplaat en snijd het verticaal doormidden.



2. Boerenkool voorbereiden

Verwijder de harde stelen en snijd de **boerenkool** in reepjes. Doe de **boerenkool** met 1/2tl zout en het gekookte water in een middelgrote kookpan. Breng opnieuw aan de kook en kook 3min. Giet de **boerenkool** af, spoel om met koud water en knijp er zo veel mogelijk water uit.



3. Khachapuri maken

Verkruimel de **feta** en meng met de **geraspte kaas**. Verdeel de **boerenkool** over het **deeg** en bestrooi met de **kaas** en de **helft van de chilivlokken**. Rol de randen van het **deeg** naar binnen en knijp de uiteindes samen in een punt, zodat een bootvorm ontstaat. Bak de **khachapuri** 12min in de oven.



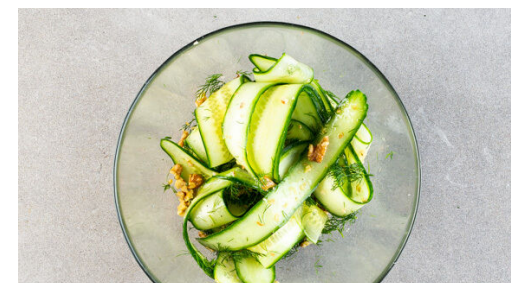
4. Khachapuri bakken

Breek na 12min **1 ei** boven **elke khachapuri**. Bak nog 6-8min in de oven, tot het **deeg** goudbruin is en het **eiwit** gestold.



5. Salade voorbereiden

Hak de **dille** zonder hardere steeltjes grof. Hak de **walnoten** grof. Rasp de **citroenschil** fijn, pers **1 helft** uit en snijd de **andere** in partjes. Meng 1el olijfolie, **1el citroensap** en een snuf peper en zout.



6. Salade afmaken

Schaaf met een dunschiller of kaasschaaf lange linten van de **komkommer** en snijd de kern in blokjes. Meng de **komkommerlinten** en **-blokjes** met de **helft van de dille**, de **walnoten** en de **dressing**. Bestrooi de **khachapuri** met de **rest van de dille** en de **citroenrasp** en serveer met de **salade** en de **citroenpartjes**.