



Special: portobellochips met truffeldip

en crostini met geitenkaas en vijgen



ca. 40min



2 personen

Cocktail party? Een etentje met foodies? Of gewoon een barbecue met de familie? En je bent nog steeds op zoek naar een overtuigend voorgerecht? Wanhoop niet, wij zijn er: onze gebakken portobello frietjes met truffeldip leggen de lat hoog, maar ook de krokante crostini met geitenkaas, paprika en vijgen laten een blijvende indruk na. Crisis succesvol afgewend!

Wat je van ons krijgt

- 4 portobello's
- 2 zakjes paneermeel ¹
- 2 zakjes knoflookschijfjes
- 1 rode paprika
- 50g gedroogde vijgen
- 1 baguette ¹
- 1x zachte geitenkaas ⁷
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- melk ⁷
- mayonaise ³
- bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- maatbeker
- keukenrasp

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 950kcal, vet 45.5g, koolhydraten 102.5g, eiwit 32.9g



1. Portobello's snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **portobello's** in plakken van ca. 1cm dik.



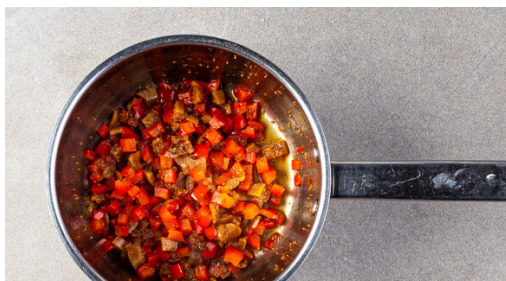
2. Portobello's paneren

Meng het **paneermeel** met de **knoflookplakjes** en 1tl zout. Doe 4el bloem in een bord, 150ml melk in een tweede bord en het **paneermengsel** in een derde bord. Haal de **portobelloplakjes** eerst door de bloem, dan de melk en dan het **paneermengsel**. Let goed op dat alles gelijkmatig bedekt is. Druk de **paneermeel** evt. nog een beetje aan.



3. Portobello's bakken

Verdeel de **portobello's** over een bakplaat met bakpapier en bedruppel met 1tl olijfolie. Bak ze in 18-20min goudbruin en knapperig in het midden van de oven.



4. Saus maken

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Doe de **paprika** met de **vijgen**, 1tl suiker, een flinke snuf zout, 1tl azijn en 200ml water in een kleine kookpan. Leg een deksel op de pan en laat het 12-14min zachtjes koken op middelhoog vuur. Neem in de laatste 5min het deksel van de pan en laat de **sous** indikken, tot het vocht verdampt is.



5. Crostini bakken

Snijd de **baguette** schuin in plakjes van 1-2cm en bestrijk ze met de **zachte geitenkaas**. Verdeel de **crostini** over een ovenrooster en bak in 6-7min goudbruin bovenin de oven.



6. Dip maken

Rasp de **harde kaas** fijn en roer met de **truffelolie**, 1el water en 4el mayonaise tot een **dip**. Breng op smaak met peper. Verdeel de **portobello friet** met de **dip** en de **crostini** met de **sous** over borden en serveer.