



Hoofdgerechten

Regenboogbroodje met groene dressing en crispy boerenkool

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 meergranenstokbrood
150 gram geitenkaas
200 gram kerstomaatjes
handvol kiemen
1 komkommer
1 gele paprika
2 wortelen
4 radijsjes
peper
zout

Voor de dressing

120 gram Griekse yoghurt
2 lookteentjes (gepeld)
1 sjalot (grof gehakt)
1 bosje basilicum
1 groene peper
2 ansjovisfilets
1/2 citroen
olijfolie
peper
zout

Voor de boerenkoolchips

100 gram boerenkool (grof gehakt)
1 eetlepel tijm (gedroogd)
1 lookteentje

Bereidingswijze

Mix alle ingrediënten voor de dressing glad. Kruid met peper en zout en zet koel. Verwarm de oven voor op 200°C. Hussel de boerenkool samen met de gegerste look en de gedroogde tijm met een scheutje olijfolie en kruid met peper en zout. Verdeel de kool over een met bakpapier beklede bakplaat en zet 20 minuten in de oven. Schep ze halverwege om.

Snij de paprika in reepjes. Snij de komkommer, wortel en radijsjes in dunne plakken. Halveer de tomaatjes en schep er 2 eetlepels van de dressing onder. Zet even apart.

Snij het stokbrood in 4 gelijke stukken. Snij ze open en bestrijk de onderkant met de dressing. Brokkel er wat geitenkaas over en schep er wat van de kerstomaatjes op. Verdeel er de komkommerplakjes, radijsjes, wortelplakjes, paprika en kiemen over en kruid elke groente met wat peper en zout. Druppel er tot slot nog wat van de dressing over. Sluit de broodjes en zet eventueel vast met een cocktailprikker. Geef er de crispy boerenkool bij.

Keukenbenodigdheden

Oven

Cocktailprikkers

