



Bijgerechten

Gevuld paasbrood

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 brood (vierkant, klein, boeren)
250 gram tomaten (pitjes verwijderd en in kleine stukjes gesneden)
5 groene asperges (schoongemaakt)
2 bollen mozzarella (in plakjes)
1/4 komkommer (in schijfjes)
1 rode ui (fijngesnipperd)
4 plakjes parmaham
250 gram hummus
1 handvol rucola
basilicum (vers)

Bereidingswijze

Blancheer de groene asperges gedurende 4 minuten en dep ze droog met een keukenpapiertje.

Snijd de bovenkant van het brood en haal de vulling uit het brood tot het hol is.

Bedek de bodem met 1 hand rucola, vervolgens een laagje mozzarella.

Leg de groene asperges op de mozzarella, gevolgd door de parmaham, een laag hummus en de komkommer.

Meng de tomatenblokjes en rode ui met 1 eetlepel olijfolie, peper en zout. Leg een laagje tomatenblokjes op de komkommer.

Kruid met peper en zout, sluit het brood en werk af met verse basilicum.

