



Hoofdgerechten

Gevuld brood 3x: easy, luxe of kids

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de makkelijke vulling

100 gram zongedroogde tomaten
4 eieren (hardgekookt, in plakjes)
2 eetlepels Griekse yoghurt
2 eetlepels munt (gehakt)
3 eetlepels mayonaise
8 plakjes kaas (jonge)
1 brood (rond, bruin)
100 gram rucola
4 tomaten
peper
zout

Voor de luxevulling

200 gram zalm (gerookte)
1 gele paprika (in reepjes)
1 rode paprika (in reepjes)
1 aubergine (in plakjes)
1 brood (groot, boeren)
1 courgette (in plakjes)
1 handvol waterkers
200 gram Berloumi
6 eetlepels pesto
3 lookteentjes
olijfolie
peper
zout

Voor de kids

1 handvol dille (grof gesneden)

1 bol mozzarella (in plakjes)
1/2 komkommer (in plakjes)
4 eetlepels mayonaise
2 wortelen (geraspt)
1 brood (rond, wit)
150 gram kip
1/2 ijsbergsla
peper

Bereidingswijze

Voor de makkelijke vulling

Meng de mayonaise en de munt onder de yoghurt. Kruid met peper en zout.

Snij de bovenkant van het brood en hol het brood uit. Bedek de bodem van het brood met 1/3 van de rucola, de helft van de plakjes tomaat en de helft van de plakjes kaas. Druppel er de helft van de yoghurtdressing over.

Leg er 1/3 van de rucola op en beleg met de resterende plakjes tomaat, de kaas, de zongedroogde tomaten en de eieren. Kruid met peper. Bedruppel met de resterende dressing en leg er de rest van de rucola op. Dek af met de bovenkant van het brood.

Voor de luxevulling

Meng alle groenten en de look met een flinke scheut olijfolie en kruid met peper en zout. Grill ze per soort beetgaar. Grill ook de halloumi goudbruin.

Snij de bovenkant van het brood en hol het brood uit. Bestrijk de binnenkant van het brood met de helft van de pesto. Bedek met een laag waterkers. Leg hierop een laag aubergine, de basilicumblaadjes, halloumi en een laag gerookte zalm. Maak nu een laag met de courgette, de gele paprikareepjes, gerookte zalm, pesto en rode paprikareepjes. Eindig met een laag waterkers.

Dek af met de bovenkant van het brood en druk goed aan. Snij het brood net voor het opdienen voorzichtig in stukken.

Voor de kids

Snij de bovenkant van het brood en hol het brood uit.

Trek de blaadjes van de ijsbergsla los en bedek de bodem van het brood met 1/3 van de slablaadjes. Leg de geraspte wortel op de sla. Bestrijk met 2 el mayonaise en bestrooi met de helft van de dille. Kruid met peper. Leg er de komkommer op en de plakjes mozzarella. Bedek met 1/3 van de slablaadjes. Bestrijk met de rest van de mayonaise.

Verdeel er het kippenwit over en bestrooi met de rest van de dille. Kruid met peper. Verdeel er de rest van de sla over, dek af met de bovenkant van het brood en druk goed aan. Snij het brood net voor het opdienen voorzichtig in stukken.

Keukenbenodigdheden

Grillpan

