



CIABATTA MET VARKENSHAASPUNTJES IN KRUIDENBOTER

En little gem met rijke dressing



CIABATTA

Dit Italiaanse brood heeft een stevige bite. Van restjes kun je crostini's maken onder de grill. Snijd in dunne plakken, smeer in met knoflook, besprenkel met olijfolie en grillen maar!



Knoflookteen



Limoen



Rode ui



Tomaat *



Ongezouten pinda's



Little gem *



Verse krulpeterselie *



Verse Bieslook *



Witte ciabatta



Spekblokjes *



Varkenshaaspuntjes *

Totaal: 30-35 min.

Calorie-focus

Gemakkelijk

Eet binnen 3 dagen

Varkenshaas is het meest malse deel van het varken. Het vlees bak je op hoge temperatuur, in zelfgemaakte kruidenboter en niet te lang - zodat het wel lekker bruin wordt, maar niet uitdroogt. Vandaag volg je ook nog een nieuwe trend: je maakt met flink wat kruiden, spekjes en een smaakvolle dressing kleine kunstwerkjes van de little gem.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN
2x kom en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **ciabatta met varkenshaaspuntjes in kruidenboter**.



1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Haal de roomboter en de **varkenshaaspuntjes** uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Pers de **limoen** uit, snipper de **rode ui** zo fijn mogelijk ★ en snijd de **tomaat** in zeer kleine blokjes van ongeveer ½ cm.



2 SNIJDEN

Hak de **pinda's** fijn en snijd de **little gem** in de lengte doormidden. Verwijder de harde kern en trek de blaadjes los van elkaar (laat de blaadjes wel heel). Snijd of knip de **bieslook** fijn en snijd de **krulpeterselie** fijn.



3 DRESSING MAKEN

Meng in een kom 2 tl **limoensap** per persoon met de **rode ui, tomaat, pinda's**, de helft van de **bieslook, krulpeterselie** en **knoflook** en de melk ★★. Breng op smaak met peper en zout.



4 BAKKEN

Bak de **ciabatta** 6 – 8 minuten in de oven, of tot hij goudbruin is. Verhit ondertussen een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekblokjes**, zonder olie, in 3 – 5 minuten knapperig. Haal uit de pan en bewaar apart.



5 MENGEN EN BAKKEN

Meng ondertussen in een andere kom de roomboter met de overige **knoflook, bieslook** en **krulpeterselie**. Breng op smaak met peper en zout. Verhit de kruidenboter in dezelfde koekenpan op hoog vuur en bak de **varkenshaaspuntjes** 3 – 4 minuten, of tot ze gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout.



6 SERVEREN

Snijd de **ciabatta** open. Leg er een paar blaadjes van de **little gem** op en verdeel de **varkenshaaspuntjes** en het bakvet erover. Leg de overige **little gem** op elkaar (als een halve krop) en verdeel er de rijke **dressing** over. Garneer de **little gem** met de gebakken **spekblokjes**.

★**TIP:** De rode ui gaat rauw door de dressing. Het is daarom belangrijk om hem zeer fijn te snipperen. Vind je rauwe ui te scherp? Gebruik dan minder of bak de ui mee met de spekblokjes.

★★**TIP:** De melk maakt de dressing wat romiger. Geen melk in huis? Je kunt het eventueel vervangen door yoghurt, dan wordt de dressing wat zuurder en dikker.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Limoen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Rode ui (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Tomaat (st) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Ongezouten pinda's (g) 5) 22) 25)	5	10	15	20	25	30
Little gem (krop) *	1	2	3	4	5	6
Verse bieslook (spriet) 23) *	10	20	30	40	50	60
Verse krulpeterselie (takjes) 23) *	2	4	6	8	10	12
Witte ciabatta (st) 1) 6) 7) 17) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Spekblokjes (g) *	20	40	60	80	100	120
Varkenshaaspuntjes (g) *	100	200	300	400	500	600

* Zelf toevoegen

Roomboter* (el)	1	2	3	4	5	6
Melk* (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Peper & zout*	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2264 / 541	520 / 124
Vet totaal (g)	27	6
Waarvan verzadigd (g)	13,1	3,0
Koolhydraten (g)	39	9
Waarvan suikers (g)	6,5	1,5
Vezels (g)	5	1
Eiwit (g)	34	8
Zout (g)	1,6	0,4


ALLERGENEN

1) Gluten 5) Pinda's 6) Soja 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 22) Noten 23) Selderij 25) Sesam 27) Lupine

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

WEEK 27 | 2018

