

Maaltijdbroodje met champignons & asperges

(voor 4 personen)

Ingrediënten:

Diverse champignons/paddenstoelen	
Asperges witte	4 stuks
Groene asperge	4 stuks
Paprika	4 stuks
Sjalotje	3 stuks
Knoflookteentjes	4 stuks
Hoisinsaus	
Atjar	
Kokos schilfers, sesam zaadjes	
Cerise tomaatjes	8 stuks
Italiaanse bollen	4 stuks



Bereidingswijze:

- We beginnen met het klein snijden van de champignons en paddenstoelen.
- Schil vervolgens de asperges, snij deze in de lengte door en snijdt ze vervolgens schuin weg.
- Snij van de paprika julienne (slierten).
- Daarna snipper je het sjalotje en hak je de knoflook klein.
- Doe de champignons, asperges, paprika, ui en knoflook in een kom.
- Verwarm de oven voor op 200 graden en bak de Italiaanse bol af.
- Als het broodje afgebakken is gaan we het gesneden champignon mengsel roerbakken.
- Als alles even gebakken heeft, gooien we er een flinke scheut hoisin saus door heen en laten geheel het even pruttelen.
- Beleg het broodje met broodje met gemengde salade.
- Schep hier vervolgens het champignons mengsel overheen.
- Garneer het broodje af met atjar, kokos en sesamzaadjes en de gesneden tomaat cerise tomaatjes.