

INHOUD



6

Inleiding

8

Sandwiches opbouwen

12

Sandwiches met vlees

52

Sandwiches met kip

78

Sandwiches met vis

104

Vegetarische sandwiches

144

Zoete sandwiches

172

Register





PITA'S MET ZOETZURE SALADE & ★ LAMSKÖFTE

Deze geurige burgers van lamsvlees zijn heel geschikt als onderdeel van een moderne mezzemaaltijd. De zoetzure salade vormt een mooi contrast met de volle smaak van het lamsvlees.



VOOR 4 personen



BEREIDINGSTIJD:
30 minuten

500 g lamsgehakt
2 tl kaneel
2 tl gemalen komijnzaad
2 tl gemalen korianderzaad
2 tl paprikapoeder
bosje munt, fijngehakt
bosje koriander, fijngehakt
1 el plantaardige olie, om in te vetten

Voor de salade

½ rode ui, fijngehakt
1 rode Spaanse peper
1 grote wortel, geraspt
sap van ½ citroen
1 el granaatappelmelasse
zout en zwarte peper
4 el mayonaise van goede kwaliteit
2 el harissa
8 mini-pita's

Doe het lamsgehakt in een grote kom, voeg de specerijen en het grootste deel van de munt en koriander toe, maar houd 1 eetlepel van beide apart voor de salade. Kneed alles 2 minuten met uw handen – zo worden alle ingrediënten goed gemengd en blijven de burgers tijdens het bakken heel.

Verdeel het gehaktmengsel in acht gelijke porties. Vorm er met vochtige handen kleine ovale burgers van. Vet een bakplaat licht in met olie en leg de burgers erop. Zet apart.

Meng voor de salade, de ui, Spaanse peper en wortel met het citroensap en de granaatappelmelasse. Roer voorzichtig de achtergehouden kruiden erdoor en breng op smaak met weinig zout en peper. Meng in een kleine kom de mayonaise met de harissa en zet apart.

Verhit de grill op een hoge stand. Rooster de burgers in 8 minuten onder regelmatig keren goudbruin en gaar. Snijd de pita's open en rooster ze onder de hete grill. Bestrijk de warme pita's met de harissamayonaise, doe er een köfte in en dek af met de salade.

ROZE UI & ★ ZURE HARING

U kunt alle onderdelen van deze open sandwiches van tevoren maken en vlak voor het serveren combineren.



VOOR 4 personen



BEREIDINGSTIJD:
15 minuten

1 kleine rode ui, in dunne ringen
sap van ½ citroen
¼ tl fijne kristalsuiker
4 volle el crème fraîche
handvol bieslook
handvol dille, fijngehakt, plus een
paar takjes voor de garnering
zout en zwarte peper
¼ kleine rodekool, fijngesneden
4 grote sneden roggebrood
240 g zure haring, uitgelekt en in
stukken

Doe de ui in een kleine kom met het citroensap en roer de suiker erdoor. Dek af en zet apart.

Meng in een aparte kom de crème fraîche met de kruiden en royaal zout en peper.

Doe de kool in een derde kom, schenk er een beetje van het vocht van de ui bij en bestrooi met een flinke snuf zout. Meng goed en laat een paar minuten staan.

Rooster intussen het roggebrood aan beide kanten en bestrijk het vervolgens met de kruidige crème fraîche. Haal de kool uit de kom en schud overtollig vocht af. Verdeel de kool over de crème fraîche, gevolgd door de zure haring. Schep de ui met een schuimspaan uit de kom en verdeel hem over de haring, gevolgd door een paar takjes dille. Serveer direct.



GUACAMOLE &



HALLOUMI

De frisse en romige guacamole vormt een mooi contrast met de zilte, iets scherpe smaak van de halloumi.



VOOR 4 personen



BEREIDINGSTIJD:
20 minuten

Voor de guacamole

1 rijpe avocado, ontpit en schil
verwijderd
sap van ½ citroen
2 el Griekse yoghurt
1 milde groene Spaanse peper, grof
gehakt
½ teentje knoflook, geperst
handvol koriander
zout en zwarte peper

250 g halloumi
8 mini-romatomen
olijfolie
8 sneden zuurdesembrood

Maak eerst de guacamole. Hak het avocadovrucht-
vlees grof en doe het in een kom van een keuken-
machine met het citroensap, de yoghurt, Spaanse
peper en knoflook. Hak het grootste deel van de
koriander grof en voeg het toe; houd een paar
blaadjes apart voor de garnering. Breng op smaak
met zout en peper en meng op de pulseerstand tot
een bijna gladde saus. Dek af en zet apart.

Verhit een grillpan op hoog vuur. Snijd de halloumi
in acht plakken, gril ze 5 minuten, tot ze zacht en
licht geschroeid zijn, en keer ze halverwege. Doe de
tomaatjes erbij. Gril de tomatjes 2-3 minuten, tot
ze net zacht beginnen te worden en het vel barst.
Haal ze uit de pan, halveer ze, bestrooi ze licht met
zout en besprenkel ze met olie.

Rooster het brood aan beide kanten, tot het warm
is en licht geroosterd. Bestrijk vier sneden met de
guacamole, leg er een paar plakken halloumi en wat
halve tomaten op en bestrooi met de overgebleven
blaadjes koriander. Dek af met het overgebleven
brood.

