Boterham met zoete aardappelcrème en romanesco

met Vita+ Gekiemde Granen

Hoofdgerecht

4 personen



Ingrediënten

- 4 sneden Vita+ Gekiemde Granen brood
- 400 g zoete aardappelen
- 500 g kokosmelk
- 100 g feta
- 100 g Gandaham (of andere gerookte ham)
- 100 g romanesco
- 20 g broccolischeuten (of andere soort scheuten afhankelijk van het seizoen)
- Witte wijnazijn
- Olijfolie
- Zout
- Peper

1. Verwarm de oven voor op 170°C.
2. Was en schil de zoete aardappelen. Snij deze in blokjes en doe ze in een pan gevuld met kokosmelk. Kook 15 tot 20 minuten op een middelmatig vuurtje.
3. Als ze gaar zijn, doe de blokjes in een blender met een deel van de kokosmelk die gebruikt werd om ze in te koken. Voeg beetje bij beetje de kokosmelk toe tot je een mooie crème krijgt. Kruid af met peper en zout en bewaar apart in een spuitzak.
4. Leg de plakjes Gandaham op een bakplaat voorzien van bakpapier. Dek af met nog een vel bakpapier en leg er een tweede bord bovenop om deze plat te houden. Bak ze 15 minuten op 170°C. De plakjes ham moeten erg knapperig zijn. Breek deze vervolgens in kleine stukjes.
5. Was de romanesco en snij deze in stukjes. Kook ze ongeveer minuten in kokend gezouten water. Dompel deze na het koken in ijswater. Doe ze in een kom en breng op smaak met witte wijnazijn, olijfolie, zout en peper.

Benodigdheden

- Blender
- Spuitzak



Dit recept is gemaakt met Vita+ Gekiemde Granen

Dit uniek meergranenbrood, op basis van gekiemde rogge, geeft je een rijke smaak om dagelijks volop van te genieten.

6. Snij de feta in kleine blokjes van 1 cm. Rooster de sneden brood (een paar minuten in de oven of in een broodrooster).

7. Leg op elk snede brood een paar puntjes zoete aardappelcrème. Voeg een paar blokjes feta en een paar stukjes romanesco toe. Plaats vervolgens een paar stukjes Gandaham in de puntjes zoete aardappelcrème. Werk af met wat broccolischeuten.