Toast Carrot

Geïnspireerd op het populaire Zweedse broodje Toast Skagen.



Ingrediënten

- 2 volkoren boterhammen
- 1 kleine winterpeen
- 1 el olijfolie
- 1 el mayonaise
- 1 el crème fraîche
- rasp en sap van ¼ citroen
- 1 el gesnipperde rode ui
- 1 el fijngesneden dille plus extra takjes om te garneren
- zout & peper
- Optioneel: furikake (Japans zeewiermengsel) of ander zeewier

Methode

1. Verwarm de oven voor op 225 °C.
2. Snijd de winterpeen in julienne van ongeveer 3 cm bij 2 mm, en maak aan met een beetje olijfolie en zout. Zet in de oven en rooster ongeveer 7 minuten. De wortel mag een bite houden.

3. Maak de geroosterde wortel aan met de mayonaise en crème fraîche. Rasp er met een fijne rasp wat citroenschil doorheen en breng op smaak met wat citroensap, zout en peper. Roer de dille en ui door het mengsel.
4. Rooster twee boterhammen of sneetjes brioche. Verdeel de wortelsalade erover en garneer met een paar takjes dille. Maak af met versgemalen zwarte peper.
5. Optioneel: bestrooi met furikake. Dit Japanse zeewiermengsel geeft het een ziltige kick.

Dit recept is van
Brood & Gezondheid

© ChefsproVeggie
info@chefsproveggie.be