



De Kookjuf

Gevuld desembrood met geroosterde groenten

Ingrediënten

- 1 desembrood
- 2 rode paprika's
- 2 gele paprika's
- 2 groene paprika's
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 pot *snoeptomaten*
- 1 komkommer
- 3 tomaten ev.
- rucola
- zout en peper
- olijfolie
- 1 *tl gedroogde tijm*
- 1 potje tapenade

Materialen

- oven
- mesje
- snijplank
- plastic zak 3 liter
- bakplaat
- bakpapier
- koekenpan

Gebruik de 3 tomaten of maak van de schuingedrukte ingrediënten geroosterde tomaatjes. Recept volgt via mail.

Vorbereiding

1. Snijd het kapje van het brood en hol het brood uit tot circa een cm van de korst. De kruimels worden niet gebruikt in dit recept. (gebruik ze in gehaktballen of maak er paneermeel van.
2. Zet de oven op 220 graden, snijd de paprika doormidden en verwijder zaadlijsten en zaadjes. Leg de paprika's met de bolle kant naar boven op de bakplaat. Schuif in de oven totdat de velletjes zwart beginnen te blakeren. Dat duurt 15-20 minuten. Haal dan voorzichtig de paprika's eruit en doe ze in het plastic zakje. Sluit af en laat zeker 20 minuten liggen. Hierna kun je het velletje er makkelijk afhalen.
3. Was de courgette, verwijder de uiteinden en snijd in lang plakken. Bak even in de koekenpan, of grillpan in wat olijfolie tot ze lichtbruin en gaar zijn.
4. Doe hetzelfde met de aubergine.
5. Was de tomaten en snijd in plakken.
6. Was de komkommer en snijd in plakken. (halve komkommer is voldoende)

Bereiding

1. Besmeer de binnenkant van het brood en de binnenkant van het kapje met de tapenade.
2. Beleg het brood in mooie kleurige laagjes. Start met rucola, dan bv gele paprika, de aubergine en maak ook een laagje kaas en ham. Bestrooi de groente lichtjes met wat zout en peper. Doe als laatste laag nog wat rucola en druk dan het kapje er stevig op.