

Avocadocrème met paprikasalade

en focaccia



Kok: Daniel Kämmer, CHEFS CULINAR

BIJGERECHT

BEREIDING

AVOCADOCRÈME

Halveer de avocado's, haal de pit eruit en lepel het vruchtvlies uit de schil. Voeg de olie, limoensap en kruiden toe. Prak het mengsel fijn met een vork.

PAPRIKASALADE

Was de paprika's en snijd ze in kleine reepjes. Marineer de paprika met de rest van de ingrediënten.

FOCACCIA

Los de gist op in de helft van het lauwe water en voeg de suiker toe. Doe de helft van de bloem in een kom. Giet het gistmengsel erbij, kneed het geheel en dek af. Laat het deeg ongeveer 15 minuten rijzen. Voeg daarna het resterende water toe aan het beslag, kneed de rest van de bloem erdoor en kneed tot een glad deeg. Laat het deeg vervolgens ongeveer 1 uur in een kom staan, afgedekt met een vochtige doek. Verdeel het deeg hierna in porties van 80 gram en vorm er pannenkoeken van. Laat dit nog eens 15 minuten liggen. Leg de stukken deeg op een geolieerde bakplaat en bestrijk ze met olijfolie. Strooi er naar smaak zeezout en kruiden overheen. Bak het deeg in een voorverwarmde oven gedurende ongeveer 15 minuten op 180 °C tot het goudbruin is. Haal de focaccia uit de oven. Verdeel de resterende olijfolie met een kwast over het brood.

SERVEERTIP

Smeer de avocadocrème over de focaccia en leg de paprikasalade daarop. Garneer met pinda's en lente-uitjes.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

AVOCADOCRÈME

720 g	avocado's
3 ml	citroenolie
3 ml	chiliolie
15 ml	limoensap
2 g	zeezout
1 g	peper

PAPRIKASALADE

250 g	rode paprika
10 ml	extra vergine olijfolie
10 g	limoensap
1 g	zeezout
0,5 g	peper

FOCACCIA

28 g	verse gist
370 ml	lauwwarm water
20 g	suiker
535 g	tarwemeel (type 405)
17 g	zeezout
170 g	extra vergine olijfolie

GARNERING

50 g	lente-uitjes
20 g	pinda's

Voedingswaarden (per portie à 170 gram)

Energie:	437 kcal / 1818 kJ
Vet:	25,1 g
Koolhydraten:	44,5 g
Eiwitten:	7,4 g