

Panini

met ham en gegrilde groenten



LUNCHGERECHT

Kok: Christoph Koscielniak, CHEFS CULINAR

BEREIDING

Snij de courgette en aubergine in schijven en grill de groenten in wat olijfolie op een grillplaat. Breng op smaak met peper en zout.

Hak de olijven fijn en vermeng deze met de rucolapesto, verse kaas en geschaafde kaas tot een olijven crème. Snijd de gedroogde tomaten in fijne stukjes.

Bestrijk de binnenkant van de panini met de olijven crème. Vervolgens met rucola, ham, gegrilde groenten en de gedroogde tomaten beleggen. Vouw de panini dicht en leg het broodje ca. 1 minuut op de contactgrill.

TIP VAN DE CHEF

In een contactgrill bakt de panini snel en eenvoudig aan en ontstaat er een mooi grillpatroon.

SERVEERTIP

Serveer de panini in een mooi zakje of op een bord.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

- 100 g groene courgette
- 100 g aubergine
- 30 ml milde olijfolie
- 10 g zout
- 5 g zwarte peper
- 50 g groene gesneden olijven
- 150 g rucolapesto
- 400 g verse kaas (70% vet)
- 50 g geschaafde grana padano (32% vet)
- 100 g gedroogde tomaten
- 950 g tarwe panini
- 200 g rucola
- 300 g gesneden Italiaanse ham



Voedingswaarden

(per portie à 235 gram)

Energie: 633 kcal / 2636 kJ

Vet: 36,0 gr

Koolhydraten: 53,0 gr

Eiwitten: 23,2 gr