

RECEPT GROEP 7:

Supersandwiches

FRISSE, LEKKERE EN GEZONDE SANDWICHES MET WORTELTJES, LENTE-UITJES, KOMKOMMER, SLA, LIMOEN EN HÜTTENKÄSE

NODIG (VOOR ONGEVEER 10 SANDWICHES):

- ½ komkommer
- 4 worteltjes
- 2 lente-uitjes
- 3 eetlepels halvanaise
- Bakje Hüttenkäse
- ½ limoen
- Peper en zout
- 1 kropsla
- 1,5 gesneden volkorenbrood
- Rasp
- Kom
- Vergiet
- Snijplank
- Mesje
- Citruspers
- Eetlepel

WERKWIJZE

1. Maak eerst de sandwichspread.
2. Was de **komkommer**. Snijd deze door de helft. Rasp een halve komkommer in kleine sliertjes. Doe de sliertjes in een vergiet en laat ze goed uitlekken. Er komt nog best veel vocht uit. Wil je dat het wat sneller gaat? Knijp het vocht er dan uit. Zorg natuurlijk wel dat je schone handen hebt!
3. Was en rasp nu ook de **worteltjes** en doe ze in een kom.
4. Haal de uiteinden van de **lente-uitjes** af en snijd ze in kleine ringetjes. Doe ze dan bij de **worteltjes** in de kom.
5. Doe nu de **uitelekte komkommer**, de **drie eetlepels halvanaise** en de **Hüttenkäse** in de kom en roer het met een lepel goed door elkaar.
6. Pers een **halve limoen** uit en doe het sap ook in de kom. Roer nog eens goed door. Voeg eventueel wat **peper** en **zout** toe.
7. Haal de buitenste bladeren van de **sla** eraf. Die zijn vaak een beetje beschadigd en dus niet meer zo lekker. Haal er een mooi groot blad af en spoel deze goed af. Laat hem even uitlekken in het vergiet, of dep hem droog met een beetje keukenpapier.

Nu is het tijd om de sandwiches te maken.

8. Pak voor elke sandwich een **sneetje volkorenbrood** en smeer deze in met een laagje **sandwichspread**.
9. Leg er een **tweede sneetje** bovenop en besmeer die ook weer met **sandwichspread**.
10. Leg daar het **blaadje sla** op en leg er dan **nóg** een **boterham** op.
11. **Snijd de boterhammen schuin doormidden en klaar is je supersandwich!**