

Ingrediënten voor 4 personen

=4 mini Meergranenbroodjes. =
150 gram gebraden Rosbief. = 1
bakje Rucolacress. = 250 gram
Kikkererwten. (uit blik) = 40 gram
Sesampasta(tahin) =80 gram
Mangovruchtvlies.(in blokjes) =1
eetl.Olijfolie. = 1 teen
Knoflook,geperst. =Sap van een
halve Citroen. =Tabasco naar
smaak. =Kerriepoeder naar
smaak.

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Nederlands
Soort_gerecht: Ontbijt
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

****BROODJES MET ROSBIEF EN MANGO HUMUS****

.meteen in de juiste stemming. Smullen van verse broodjes

Hulpmiddelen

KEUKENMACHINE:

Bereidingswijze

1.Laat de kikkererwten uitlekken en bewaar het vocht. Mix de kikkererwten met de sesampasta, de blokjes mango olijfolie, knoflook,citroensap en tabasco in een keukenmachine tot een grove puree. 2.Bring de puree op smaak met zout en eventueel een beetje kerriepoeder. Verdun de humus indien nodig met wat van het bewaarde vocht. van de kikkererwten. 3.Besmeer de onderste helft van de broodjes met de mangohumus. Drapeer er royaal de rosbief op, bestrooi het met zout en peper en garneer de broodjes met rucolacress