

# **H** Lunch gerecht

## Pagnotella in drie variaties



# Pagnetella

in drie variaties

## Benodigheden

(Lunchgerecht voor 4 personen)

4 x 3 stuks gemixte Pagnetella's

### Pagnetella 1:

40 ml truffelmayonaise

70 gr provolone kaas

12 gr rucola sla

40 gr champignons

1 st Vijg

4 st Bamboeprikkers 15 cm

### Pagnetella 2:

80 gr kikkererwten

20 ml olijfolie

1 gr witte peper

5 ml citroensap

15 gr zongedroogde tomaten

(Sud'n'sol)

20 gr tahina (Maza)

4 st sardientjes

1/2 bakje shiso vene

10 gr fris e sla (witte deel)

4 gr knoflookteentjes

4 st bamboeprikkers 15 cm

### Pagnetella 3:

40 gr Taggiasche olijven

40 gr paprikatapenade (Lisimo)

60 gr pikante salami

8 gr veldsla

4 st bamboeprikkers 15 cm

## Numen Chardonnay

PAOLO LEO

fles 75 cl

08.815.75

tropisch fruit, krachtig  
ananas, lange afdrong



## Mise en place

Bak de ontdooidde broodjes 3 minuten af in een oven op 170 C° en laat dit afkoelen om ze vervolgens te snijden.

### Pagnetella 1:

Was en droog de sla. Verwijder de korst van de provolone kaas en snij deze op de snijmachine of met een kaasschaaf. Snij vervolgens de vijgen in partjes. Cannaleer de champignons (maak er groeven in), bak deze goudbruin in de pan en voeg naar smaak zout en peper toe. Prik ze vervolgens op een bamboeprikker.

### Pagnetella 2:

Haal de kikkererwten uit het blikje en spoel ze in een zeef schoon onder de koude kraan. Laat ze uitlekken en doe ze in de keukenmachine. Voeg vervolgens zout, peper, citroensap, zongedroogde tomaatjes (houdt er eentje apart), tahine, knoflook en olijfolie toe. Draai alles fijn in de keukenmachine tot een gladde massa. Was en droog vervolgens de sla. Haal de sardientjes uit het blikje en laat deze uitlekken.

### Pagnetella 3:

Laat de taggiasche olijven uitlekken in een vergiet en prik 3 olijven op een bamboeprikker.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

### Pagnetella 1:

Smeer beide zijde van het broodje in met truffelmayonaise en leg hier de rucola en de kaas op. Leg de gesneden partjes vijg op de kaas en steek vervolgens de bamboeprikker met champignons door het broodje.

### Pagnetella 2:

Smeer beide zijde van het broodje in met hummus en bedek het broodje met de frisee sla. Leg het sardientje erop. Steek de bamboeprikker met het zongedroogde tomaatje door het broodje.

### Pagnetella 3:

Smeer beide zijde van het broodje in met de paprikatapenade. Beleg het broodje met de veldsla en de pikante salami. Steek de bamboeprikker met de olijven door het broodje.

Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum  
T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl



**Hocras**