

Broodje pulled pado



Velthuizen
KEUKENS

🕒 20minuten

👥 2 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

2 triangel afbakbroodje
250 gram oesterzwammen
sojasaus
BBQ saus
Sriracha mayonaise

Kurkuma
1 ui
roomboter
rucola
tuinkers

200 gram cherry tomaten
1 takje verse munt
2 tenen knoflook
Halve rode ui
Peper en zout

Stap 2 | Oesterzwammen marinieren

Meng in een schaal gelijke delen sojasaus en BBQ saus door elkaar. Trek de oesterzwammen in draden van ongeveer een halve centimeter dik uit elkaar en schep dit om in de marinade. Laat dit minimaal een half uurtje inwerken. Snij ondertussen de uit in halve ringen en bak deze op een lage stand in een ruime hoeveelheid roomboter. Door op een lage stand te bakken gaan gaat de ui karameliseren. Verwarm de oven voor op 200 graden en bak de triangel broodjes af volgens aanwijzingen op de verpakking.



Stap 3 | Tomatensalsa en opbouwen

Doe de cherrytomaten, halve ui in ringen, de blaadjes munt en twee tenen knoflook in de keukenmachine en pureer dit fijn. Proef en voeg naar smaak peper en zout toe.

Bak de gemarineerde oesterzwammen 5 tot 6 minuten op een hoge stand. Snijd de broodjes open en smeer 1 helft royaal in met de sriracha mayonaise. Leg hier rucola op en daarboven op de gekarameliseerde ui. Vervolgens de gebakken oesterzwammen en als laatste een flinke lepel tomatensalsa. Garneer met wat verse tuinkers.

