

29. Broodje Taughetti met pit



Ingredienten:

1 lekker bruin broodje
een paar plakjes verse mango
3 plakken chorizo
een paar plakjes rode ui
klein handje rucola sla
een hand taugé
een paar takjes peterselie

Saus

1 eetlepel mayonaise + 1 theelepel mosterd
een beetje dille
1 theelepel suiker + 1 dessertlepel azijn

Bereiding:

Je maakt eerst de dressing. Heel makkelijk. Doe alle dingen die je nodig hebt bij elkaar in een bakje. Even roeren met een vork of een klein kloppertje totdat alles goed gemengd is, en klaar ben je. Dan schil je de mango. Omdat ik niet alles nodig had, had ik maar een klein stukje geschild. Hier heb ik een stuk of 5 kleine dunne plakjes van gesneden. Daarna heb ik de ui gedaan. Eerst de droge schil eraf. Ik heb een kwart van de rode ui in mooie plakjes gesneden. Daarna de taugé. Die heb ik in een vergiet gedaan. En dan water gekookt in de waterkoker. Dit heb ik er overheen gegoten. Zo blijft de taugé knapperig. Daarna heb ik de taugé allemaal doormidden gesneden, dat hij iets kleiner is. Daarna heb ik het broodje netjes doormidden gesneden. Ik heb de onderste helft van het broodje heel lichtjes met de saus ingesmeerd. Niet te dik. Toen ben ik het broodje gaan beleggen. Eerst de rucola sla. Daarop een heel klein beetje taugé. Daar bovenop de plakjes chorizo met er tussen en plakje mango en ui. Dan de laatste stukjes ui en mango erop, nog een beetje dressing en taugé. En nog lekker wat peterselie.