



ingrediënten (4 personen)

- 250 gram dunne sperzieboontjes
- zout en peper
- 1 grote Ciabatta
- 2 eetlepels olijf olie
- 4 lente uitjes
- 500 gram Kip gehakt
- 4 ansjovisfilets (fijngesneden)
- 4 eetlepels rode pesto
- 100 gram rucola sla
- 3 eetlepels basilicumblaadjes

Bereiding.

Kook de sperzieboontjes in 4-7 minuten beetgaar in kokend water met een beetje zout. Spoel ze daarna goed af met koud water en laat ze afkoelen en goed uitlekken. Snijd het bovenste deel van het Ciabatta brood (dekseltje) en hol de Ciabatta een beetje uit. Verhit de olijfolie en bak hierin de lente uitjes ca. 2 min. Voeg het Kip gehakt toe en bak het ongeveer 15 minuten mee. Roer de ansjovis en de pesto erdoor en breng op smaak met zout en peper. Schep de sperzieboontjes erdoor en bak ze nog even mee. Verdeel de rucola sla over de Ciabatta en schep daarop het gehakt en bonen mengsel. Garneer het brood met basilicum en zet het deksel weer op het brood.