



SLOPPY TOUBTOUB

THE BASTARD
SERIOUS OUTDOOR COOKING

SLOPPY TOUBTOUB

4 PERSONEN

KORT

SUPPLIES

200 g gekookte linzen
50 ml olijfolie
400 g kastanjechampignons
1 rode ui
3 tenen knoflook
2 tl gerookte paprikapoeder
100 g geroosterde cashewnoten
75 g geraspte oude kaas
50 g roomboter
Zout en zwarte peper
1 blik tomatenblokjes (à 400 g)
4 Italiaanse bollen
Naturelchips

The Bastard frypan cast iron
Zeef
Keukenmachine

METHOD

180 °C | Indirect

HOW TO COOK

Giet de gekookte linzen af, spoel ze met koud water schoon en laat ze uitlekken. Veeg de champignons schoon en snijd deze in vieren, vervolgens snijd je de rode ui in grove stukken en hakje de knoflook fijn. Verhit een vuurvaste koekenpan op de BBQ. Verhit de olijfolie in de pan en bak de kastanjechampignons en ui in circa 5 minuten op hoog vuur.

Voeg de knoflook en het gerookte paprikapoeder toe en bak ze 1 minuut mee. Giet het mengsel in een zeef en druk het vocht eruit. Doe de kastanjechampignons met de cashewnoten in een keukenmachine en maal fijn. Meng dan de linzen en de kaas erdoor.

Smelt de roomboter in de vuurvaste koekenpan, voeg het kastanjechampignon-linzenmengsel toe en bak het in ongeveer 3 minuten rul op middelhoog vuur.

Breng op smaak met zout en peper, blus af met de tomatenblokjes en het sap en breng aan de kook. Snijd de Italiaanse bollen open en rooster ze kort op de BBQ. Verdeel de vegetarische Sloppy ToubToub over de onderste helft van de geroosterde broodjes. Dek af met de bovenste helft. Serveer met de chips.

Zorg dat je een servet bij de hand hebt, want hij is écht sloppy.

MOUNIR TOUB
CHEF-KOK VAN 24KITCHEN

Find more recipes in
"ChefToub - Snel Arabisch"

