



# Club Sandwich, drie bereidingen op eigen wijze

## Bereidingswijze

### Ingrediënten

#### *Deluxe Club Sandwich*

- 3 sneden geroosterd brioche brood
- 6 plakken dungsnesden gerookte eendenborst
- 3 banaansjalotten
- 150 gram suiker
- 200 ml. witte wijn
- 25 ml. witte wijnazijn
- 2 blaadjes laurier
- 15 gram rucola
- 15 gram vijgenjam
- 2 mooie krullen verse eendenlever
- fleur de sel
- Peper
- 2 mooie prikkers

#### *Italian Club Sandwich*

- 3 plakken tramezzino pomodoro brood
- 10 gram gehakte zwarte olijf
- 15 gram tomatentapenade
- 8 plakken gebakken, ronde pancetta
- 1 pomodori tomaat in plakken gesneden
- 15 gram geschaafde Parmezaanse kaas
- 4 kwarten artisjokhart
- 15 gram rucola
- 2 eidooiers
- 5 gram mosterd
- 100 ml. olijfolie
- paar druppels citroensap
- peper en zout
- 2 mooie prikkers

#### *Veggie Lover Club Sandwich*

- 3 sneden tramezzino integrale
- 1 gele paprika
- 1 rode paprika
- 8 plakken courgette van ongeveer 0.5 cm
- 25 gram humus
- 1 kropje little gem
- 25 gram zongedroogde tomaten
- peper en zout
- olijfolie
- 10 blaadjes basilicum
- 2 tenen knoflook in dunne schijfjes
- 2 mooie prikkers

#### **Deluxe Club Sandwich van geroosterd brioche met gerookte eendenborst, gekonfijte sjalotten, krul van eendenlever, rucola en vijgenjam**

Begin met de gekonfijte sjalotten. Smelt hiervoor de suiker in een pan met een dikke bodem, totdat deze licht begint te kleuren. Blus af met de witte wijn en doe de laurierbladeren erbij. Pel de sjalotten en snij deze in lange dunne ringen alvorens ze in het konfijtvocht te doen. Dek het geheel af met een vetvrij papiertje en laat het rustig ongeveer anderhalf uur op staan. Rooster het brood en besmeer het met de vijgenjam. Bouw de sandwich als volgt op: vijgenjam, rucola, eendenborst, sjalottenkonfijt, eendenlever, fleur de sel, peper en tot slot een snee geroosterd brioche. Herhaal deze volgorde nog een keer en sluit af met de laatste plak geroosterde brioche, steek er twee prikkers in en snij de club overdwers door. Serveer met purple potato chips.

#### **Italian Club Sandwich van geroosterd tomaten brood, zwarte olijven, tomaten tapenade, krokante pancetta, pomodori tomaat, parmazaanse kaas, artisjokken harten en olijfolie mayonaise**

Maak eerst de mayonaise voor deze sandwich. Doe hiervoor de eidooiers, mosterd, peper, zout en de olijfolie in een smalle hoge beker. Plaats de staafmixer onder in de beker en zet deze aan. Trek de staafmixer nu heel voorzichtig en omhoog zodat de ingrediënten zich gaan emulgeren. Controleer de smaak en maak af met een paar druppels citroensap. Rooster het brood en bouw de club als volgt op: besmeer twee kanten met mayonaise de andere kanten met tomatentapenade. Begin met rucola, gevolgd door tomaat, pancetta, parmazaanse kaas en als laatst de olijven. Herhaal dit op de bovenste laag en prik vervolgens vast. Snij de club dwars door het midden, spies de artisjok aan de bovenkant er op en serveer met "zesty tomato" chips.

#### **Veggie Lover Club Sandwich van geroosterd meergranen brood, rijkelijk besmeerd met smeùige humus, gegrilde paprika, gegrilde courgette, knapperige little gem en zongedroogde tomaten**

Besprenkel de groenten licht met olijfolie en bestrooi met wat zout en peper alvorens ze op de grill te leggen. Draai de groente om zodra er een mooie grillstreep verschijnt. Stapel de nog warme groenten op elkaar en leg er steeds een blaadje basilicum en een schijfje knoflook tussen zodat deze smaak afgeven aan de groentes. Rooster nu het brood, en bouw de sandwich als volgt op: besmeer het brood met humus, leg hier de geplukte sla op en verdeel de gegrilde groentes en de zongedroogde tomaat erover. Herhaal dit in de bovenste laag en steek de prikkers erin. Snij de club overdwers door en serveer met groentechips.

*Bon appétit!*

Herman Klukkert  
Chefkok VHC Jongens