

Panini Olandesi



Haring zoals je hem nog nooit geproefd hebt. Dit recept is speciaal ontwikkeld voor de campagne Haring Nieuwe Stijl. Je kent de panini wel met tomaat en pesto. Voor de liefhebbers van een vettig visje is deze panini met haring een lekkere ontdekking!

Ingrediënten

- 4 haringen
- 4 panini's om af te bakken
- 1 rode ui
- 12 zongedroogde tomaatjes
- zakje mesclun sla
- 1,5 dl mayonaise

Voor de pesto:

- 1 bos basilicum
- 1 knoflook
- 40 gr geroosterde pijnboompitten
- 50 gr Parmezaanse kaas
- 1 el olijfolie
- peper en zout

Bereiding:

Pluk de blaadjes basilicum en meng alle pesto-ingredienten tot een gladde pesto.

Heb je geen keukenmachine, gebruik dan een vijzel.

Roer de pesto door de mayonaise.

Bak de broodjes af in de oven.

Besmeer de broodjes met de pesto en leg daar lekker veel sla bovenop.

Leg nu twee halve haringen op het broodje.

Snijd de rode ui in ringen en de tomaatjes doormidden.

Verdeel dit over de broodjes. Schep eventueel nog wat extra pesto over de sla en genieten maar!

Bron: visrecepten.nl