

Sandwiches



Lunch

brood

2 personen

Land: Engeland

Bereidingstijd: voorbereiding: 15 minuten, wachttijd: 40 minuten bereiding: 5 minuten

Seizoen: voorjaar en zomer



Ingrediënten

- 2 eieren
- 1 el mayonaise
- fijn zeezout
- versgemalen peper
- snufje cayennepeper
- 4 plakjes casinobrood (wit)
- 15 gram tuinkers

Bereidingswijze

1. Doe de eieren in het water, breng weer aan de kook en laat de eieren 10 minuten koken. Dompel de eieren onmiddellijk in ijswater. Laat de eieren iets afkoelen. Pel ze dan onder de koude kraan. Dep de eieren droog met keukenpapier. Doe de eieren in een kom en prak ze fijn met een vork. Schep er de mayonaise door en prak weer. Breng op smaak met zout, zwarte peper en cayennepeper.
2. Besmeer 2 sneetjes brood gelijkmatig met het eimengsel. Schik de tuinkers of waterkers op het eimengsel. Leg er de resterende sneetjes brood op en druk even stevig aan. Snijd met een kartelmes de korstjes van elke sandwich en snijd ze dan in 3 brede repen of in driehoekjes. Dek ze af met plasticfolie als je ze niet onmiddellijk wilt serveren. Bewaar ze maximaal 2 uur in de koelkast.

Tenslotte

In 1658 werd in Groot-Brittannië voor het eerst thee geschonken In de Sultanness Head, een koffiehuis In Sweetings Rents bij de Londense beurs. Het duurde 100 jaar voor de thee in de middag een Instituut was geworden. Eerst serveerde men er dunne boterhammen bij, maar tegen de 19de eeuw was een schaal met fijne sandwiches met ei, komkommer of waterkers het pronkstuk. Verschillende soorten kers, zoals tuinkers en waterkers, behoren tot de mosterdfamilie. Op een avond vroeg de 4de Graaf van Sandwich om zijn koude rosbief tussen twee gesneden sneden brood geserveerd kon worden. Zodoende werden zijn vingers niet vies tijdens een spelletje kaart en de speelkaarten ook niet, de "sandwich" was geboren! Meer dan 250 jaar later is de sandwich de meest beroemde Britse snack ter wereld en wordt gegeten van Engeland tot China en worden verkocht in cellofaan in treinen, vliegtuigen en vers gemaakt in bijna elk cafe. Ze zijn makkelijk te maken en geschikt voor alle eetlust. Om ervoor te zorgen dat deze iconische snack in de schijnwerpers blijft staan, wordt elk jaar door de sandwich industrie de British Sandwich Week georganiseerd. Voor **Sandwiches met tandoorikip** pel en rasp je 1 ui. Hak 5 bolletjes gember fijn. Verhit 1 eetlepel olie in een koekenpan en fruit de ui goudbruin. Pers 1 teentje knoflook erboven uit. Bak de gember en 2 eetlepels tandoorikruiden even mee. Roer 1 eetlepel citroensap, 125 ml Bulgaarse yoghurt en 200 g verse roomkaas erdoor. Blijf roeren tot een glad mengsel. Laat dit afkoelen. Voeg zout naar smaak toe. Snijd ½ komkommer in plakjes, bestrooi ze met zout en laat ze ca. 5 minuten staan. Dep de plakjes droog met keukenpapier. Besmeer sneetjes casinobrood met het tandoorimengsel en leg er een plakje gebraden kipfilet op. Verdeel de plakjes komkommer over de helft van de sneetjes en leg de andere sneetjes er met de kipfiletkant op. Druk de sandwiches goed aan en snijd de korstjes eraf. Snijd de sandwiches diagonaal door. Zet ze tot gebruik in de koelkast. Tot slot **Sandwiches met mosterdboter en boeren achterham**. Vermeng 75 g zachte boter met 2 eetlepels grove mosterd en ½ eetlepel fijngeknipte verse dragon of 2 theelepels gedroogde dragon. Voeg zout en peper naar smaak toe. Besmeer 8 sneetjes brood royaal met de mosterdboter. Leg op 4 sneetjes elk 2 dubbelgevouwen plakjes dik gesneden boeren achterham. Leg de andere sneetjes er met de besmeerde kant op. Druk de sandwiches iets aan en snijd ze diagonaal door.