

Frane sandwiches met radijs / French Radish Sandwiches



De boodschappen

1 baguette
50 gram boter
versgemalen zwarte peper naar smaak

1 bosje radijs
zeezout naar smaak
grof zeezout

Het is weer het seizoen voor Hollandse radijs, heerlijk! De mini-monstertjes trekken een gezicht, radijs is niet iets waar ze warm voor lopen maar mama's wel dus... we maken Franse sandwiches.

Zo maak je een Franse radijs sandwich

Snij de baguette in de helft, dan in vieren.

Maak de radijzen schoon en rasp ze grof.

Leg de geraspte radijs op keukenpapier en druk er zoveel mogelijk water uit.

Roer de radijs met de versgemalen zwarte peper en het zeezout door de boter.

Toast de baguette goudbruin in de broodrooster.

Smeer royaal radijsboter op de baguette sandwiches.

Strooi er nog wat grof zeezout over en serveer de sandwiches direct.

Fijn dat er weer zulke lekkere radijzen zijn!

Fransen sandwiches met radijs / French Radish Sandwiches



Shopping list

1 baguette	a bunch of radish
50g unsalted butter	sea salt to taste
freshly ground black pepper to taste	flaky sea salt

Dutch radish is back in season this month, they are delicious! The mini-monsters make a face, radish they do not like at all. But mum's do indeed so ... we make French sandwiches.

How to make a French Radish Sandwich

Cut the baguette in half, then in quarters.

Clean the radishes and grate them coarsely.

Place the grated radish on kitchen paper and press out all the water you can.

Stir the radish with sea salt & freshly ground black pepper into the butter, until well combined.

Toast the baguette until golden brown.

Spread generously radish butter on the baguette sandwiches.

Sprinkle some flaky sea salt on top then serve the sandwiches immediately.

We are happy that the lovely radishes are back in season!