

Minipizza's

Ingrediënten (15 porties)

1 vel pizzadeeg
5 ansjovissen op olijfolie
10 ontpitte olijven
50 g '3 kazengratin'
100 g verse geitenkaas (buche Chavroux)
125 g mozzarella
20 koffielepels. tomatensaus met knoflook en ui (bokaal,Sugocasa)
1 eetl. olijfolie
10 blaadjes vers basilicum
Gedroogde kruiden:
 1 koffielepel. tijm
 1 koffielepel oregano
 1 koffielepel paprikapoeder
peper en zout

Voorbereiding

Laat de ansjovis uitlekken op keukenpapier en snij in 2.
Snij de mozzarella in plakjes en daarna in reepjes.
Snij de geitenkaas in 10 schijfjes.
Scheur het basilicum in reepjes.

Bereiding

Haal 20 individuele rondjes uit het deeg (bv. met een glaasje) en leg op een ingeoliede bakplaat.
Verdeel over elk stukje 1 koffielepel tomatensaus.
Beleg de helft van de minipizza's met de ansjovis, geraspte kaas, tijm en olijven.
Kruid met peper en wat zout (de ansjovis is al erg gezouten).
Beleg de andere helft met de mozzarella, geitenkaas, vers basilicum, oregano en paprika.
Kruid met peper en zout.
Schuif 15 min. in een op 200 °C voorverwarmde oven tot de pizza's goudbruin en knapperig zijn.

Wraps: duo van koud en warm

Ingrediënten 4 personen.

De koude wrap:

4 tortillavellen (Mexicaanse maïspannenkoekjes)
1/2 komkommer
1 teentje look
250 g plattekaas
1 scheutje olijfolie
8 plakken gerookte zalm
peper
zout

De warme wrap:

4 tortillavellen
8 plakken gedroogde ham (dunne)
250 g paddenstoelen
1/2 bussel bieslook
200 g kruidenkaas
1 klontje boter
peper
zout

bereiding

de koude wrap:

De basis van deze koude wrap is een klassieke Griekse tzatziki-salade, gecombineerd met gerookte zalm. Schil de komkommer en snij de groente overlans in 4 kwarten. Snij vervolgens de waterige zaadlijsten eruit. Rasp het vruchtvlees van de komkommer in een mengschaal. Leg de stukjes komkommer in een neteldoek en wring er zoveel mogelijk vocht uit. (Je kan hiervoor eventueel een propere handdoek gebruiken.) Giet het vocht weg en doe het droge vruchtvlees in een mengkom. Meng de plattekaas onder de komkommerstukjes. Plet de look tot pulp en voeg ze toe aan de mengeling. Kruid de tzatziki naar smaak met wat peper van de molen en een snuifje zout. Voeg er ook een scheutje olijfolie aan toe.

Leg op elke tortilla een paar plakjes gerookte zalm. Smeer daarop een royale portie van de tzatziki en rol de tortilla op. Snij elke wrap middendoor en serveer.

de warme wrap:

Snipper de Parijse paddenstoelen in heel fijne stukjes. Zet een pot of pan op een matig vuur en smelt daarin een klontje boter. Stoof de stukjes paddenstoel in de hete boter. Voeg er een beetje peper van de molen en een snuifje zout aan toe. Roer regelmatig om tot de brokjes champignon gaar zijn. Neem intussen een mengschaal en doe er de kruidenkaas in. Snipper de verse bieslook zeer fijn en meng de kruiden onder de kruidenkaas.

Voeg nu de gestoofde paddenstoelen toe aan de kruidenkaas en roer alles goed om. Vul ondertussen de tortilla's. Leg op elk Mexicaans pannenkoekje een paar fijne sneetjes gedroogde ham.

Smeer daarop een royale portie kruidenkaas met paddenstoelen.

Verwarm een klein scheutje olijfolie in een koekenpan.

Rol de tortilla op en bak elk pannenkoekje in de warme pan. (Leg elke opgerolde tortilla op de naad in de pan.)

Kleur de rolletjes aan beide zijden. Snij elke warme wrap middendoor en serveer.

