

# MENU JUNI 2024



## Kruidenpizza, avocado, tomaatjes

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Pizzabodem</u></b> 20 plakjes filodeeg 15 g munt 15 g dragon 40 g oude kaas olijfolie	<b><u>Pizzabodem</u></b> Verwarm de oven op 165°C. Laat het filodeeg ontdooien in de verpakking. Snijd per persoon 2 mooie cirkels van 11 cm uit het filodeeg. Knip bakpapier in vierkante stukken iets groter dan de cirkels. Pluk de blaadjes munt en dragon van de takjes en snijd grof met een scherp mes. Smeer een stukje bakpapier in met olijfolie en leg er een plakje filodeeg op. Verdeel wat van de munt en dragon over het deeg en rasp er wat oude kaas over. Leg een 2 <sup>e</sup> plakje deeg erop en smeer in met olijfolie. Herhaal deze stappen zodat je 10 pakketjes van 2 filodeeg laagjes hebt. Leg alle bodems op een bakplaat, dek af met bakpapier, zet er een 2 <sup>e</sup> bakplaat op, zodat de bodems mooi plat worden. Bak de bodems in de oven 20-30 minuten goudbruin.
<b><u>Avocado</u></b> 2 avocado 1/2 citroen olijfolie zout en peper	<b><u>Avocado</u></b> Doe het vruchtvlees van de avocado in een kom en breng op smaak met de zeste en het sap van de citroen, peper, zout en olijfolie. Prak het met een vork fijn tot een guacamole. Vul kleinste bolletjes siliconenvorm met de guacamole en zorg dat er zo min mogelijk lucht in zit. Dek de vorm af en zet in de Schock vriezer tot het bevroren is.
<b><u>Tomaatjes:</u></b> 30 cherrytomaten 2 teentjes knoflook 30 ml olijfolie zout	<b><u>Tomaatjes</u></b> Verwarm de oven op 150 gr. Pel de knoflook en pers fijn, meng dit met olijfolie. Halveer de tomaatjes en leg ze met het snijvlak naar boven op een bakplaat. Breng op smaak met de knoflookolie en wat zout. Bak ze gedurende 50-60 minuten in de oven. Laat ze afkoelen.
<b><u>Mayonaise</u></b> 250 ml zonnebloemolie 3 eidooiers van verse eieren 2 tl mosterd witte wijnazijn zout, peper 1 limoen	<b><u>Mayonaise</u></b> <b>Zorg dat alles op kamertemperatuur is.</b> Doe de eidooier, mosterd, scheut witte wijnazijn en de olie in een smalle hoge kom. Houd de staafmixer op de bodem, tot je binding krijgt, daarna langzaam de staafmixer omhooghalen. Breng op smaak met zout, peper, rasp en sap van de limoen. Bewaar in een spuitzak.

# MENU JUNI 2024

## Eindbewerking

100 g veldsla  
100 g Rotterdamse oude  
kaas  
Borage cress  
afrikaantjes

## Eindbewerking en presentatie

Ontdoe de veldsla van de worteltjes. Haal de avocado uit de vormpjes en zorg dat ze ontdooid zijn.  
Leg wat veldsla op een bord en leg de pizzabodem erop.  
Verdeel de tomaatjes en de avocado over de bodems.  
Maak met behulp van een dunschiller mooie krullen van de oude kaas en leg deze op de pizza. Voeg een paar toefjes mayonaise toe.  
Garneer met de Borage cress en wat bloemblaadjes van de afrikaantjes.

