



MAKKELIJKE MEATZZA

NODIG (4 à 6 PERS):

500 gram (runder) gehakt
3 eetlepels geraspte
Parmezaanse
3 eetlepels paneermeel
3 eetlepels gehakte verse
peterselie
2 grote eieren (losgeklopt)
2 teentjes knoflook (gepeld)
peper en zout naar smaak
boter of olie om in te vetten
blik 400 gram tomaten
stukjes (uitgelekt)
1 theelepel gedroogde/verse
oregano
125 gram bolletje mozzarella
(geen buffel) uitgelekt
gewicht
gehalveerd dan gesneden in
plakken
1 klein bosje verse basilicum

DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 220°C . Meng in een grote kom, het gehakt met Parmezaanse kaas, paneermeel, peterselie, knoflook, eieren en peper en zout naar smaak.
2. Vet een ondiepe, ronde bakvorm van ongeveer 28 cm diameter of een andere schaal en leg het vlees erin, druk het mengsel licht met je handen op de bodem.
3. Zorg ervoor dat je zoveel mogelijk vocht uit de gehakte tomaten hebt gedrukt. Meng de tomaten met de knoflook, oregano en wat zout en peper. Verspreid de tomatensaus met behulp van een spatel, uit over het gehakt. Leg de plakjes mozzarella erop, en zet de ovenschaal vervolgens in de oven gedurende 20-25 minuten. Het vlees moet gaar zijn en de mozzarella gesmolten.
4. Haal de Meatzza uit de oven en garneer met verse basilicum. Serveer met pasta en een frisse salade!

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU