



PIZZA-TORTILLA MET ZELFGEMAAKTE TAPENADE

- 16 kleine tomaatjes
- 1 courgette
- 4 volkoren tortilla's
- 2 el verse tapenade*
- 2 el pijnboompitjes
- 1/2 bol mozzarella
- rucola

*TAPENADE:

- 1 potje zongedroogde tomaten
- 200 gram uitgelekte zwarte olijven
- 30 gram verse basilicum
- 2 tl groene peperbolletjes
- 2 flinke tenen knoflook
- 1 blikje ansjovis op olie
- 3 volle el kappertjes
- 3 el olie van de tomaten
- peper en zout

DOEN

1. Verwarm de oven op 200 °C. Maak de tapenade*. Halveer de tomaatjes en snijd de courgette met de kaasschaaf of de dunschiller in dunne linten.
2. Besmeer de tortilla's met in met tapenade. Beleg ze vervolgens met courgette en de gehalveerde tomaatjes. Verdeel de pijnboompitjes en de mozzarella over de tortilla's.
3. Leg ze ongeveer 7 minuten in de oven, totdat de kaas is gesmolten. Haal ze uit de oven en garneer met tortilla met rucola!

En nu.... smullen maar!!

*Doe in de blender zongedroogde tomaten, uitgelekte zwarte olijven, verse basilicum, groene peperbolletjes, knoflook, ansjovis op olie, kappertjes, olie van de tomaten, peper en zout naar smaak en draai tot het een samenhangend geheel is.



WWW.BONAPETIT.NU