

## Hotel Christoffel Déli-Verte Moment | juli 2014

### Piadina op verschillende manieren

Een piadina\* is een Italiaans platbrood, een beetje te vergelijken met een Mexicaanse tortilla.

#### Gevulde piadina alla Caprese



Verhit een beetje olijfolie\* in een grote koekenpan. Leg daar een piadina\* in, zet het vuur heel laag en besmeer de piadina met een beetje basis-tomatensaus\*. Beleg één helft met schijfjes tomaat, plakken buffelmozzarella, een beetje pesto\*, bestrooi met Italiaans kruidenzout\* en versgemalen peper. Leg er een beetje rucola bovenop, en naar wens een plak

Parmaham. Vouw de piadina dubbel in de pan, zodat een halve maan ontstaat. Bak op laag vuur tot de mozzarella begint te smelten, keer de piadina voorzichtig om en bak de andere kant ook nog even. Snijd de piadina in drie punten en serveer met een frisse salade.

#### Piadina met groentenbolognese



Kijk, voor een makkelijke en gezonde maaltijd, in je koelkast en haal alle restjes (harde) groenten die je hebt tevoorschijn. Paprika, courgette, wortel, bleekselderij, venkel, aubergine. Ui en knoflook heb je waarschijnlijk altijd wel in huis.

Snijd alles héél fijn. Als je die hebt, gebruik dan een keukenmachine om er echt een heel fijn mengsel van te maken. Niet tot moes malen,

natuurlijk.

Verhit een scheut olijfolie\* in een grote hapjespan, en stoof alle groentesnippers goed aan. Blus, naar wens, af met rode wijn, en breng stevig op smaak met peper, zout, Italiaanse kruiden\*, en een goede basistomatensaus\*. Laat indikken tot de saus er uit ziet als een gehaktsaus.

Leg een piadina\* neer en bestrijk royaal met de saus. Rol de piadina op en leg met de naad naar beneden in een ovenschaal. Bestrijk met een beetje crème fraîche en bestrooi met geraspte kaas.

Zet een kwartiertje in een voorverwarmde oven van 200 graden. Houd 20 minuten aan als de saus helemaal was afgekoeld.

Tip: een goede manier om kinderen zonder moeite hun portie groenten te laten eten.

Tip 2: Deze saus is een prima vorm van restverwerking. Bovendien kun je hem prima invriezen en is hij ook lekker over pasta\*.

### **Piadina als borrelhapje of lichte lunch**



Rooster pijnboompitjes goudbruin in een pan zonder olie of boter. Meng een kuipje roomkaas (type Philadelphia) met een half potje basilicumpesto\* of rucolapesto\*. Leg de piadina op een stuk aluminiumfolie of vershoudfolie. Bestrijk de piadina met dit mengsel en leg er (naar wens) 2 plakken parmaham op. Strooi de pijnboompitten er over, geraspte Parmezaanse kaas\* en wat rucola.

Rol de piadina op en pak stevig in in folie. Draai de uiteinden van de folie als een toffee op. Laat even opstijven in de koelkast.

Snijd de rol in mooie plakken van ongeveer 3 centimeter en zet indien nodig vast met een cocktailprikker.

**De ingrediënten met een \* zijn bij Déli-Verte verkrijgbaar.**