

23-6-2016

Kookavond

Calzone van geitenkaas, gerookte zalm en pommodoritomaatjes

Nodig:

- Pizzadeeg (herta)
- Geitenkaas
- Gerookte zalm
- Zoete kersttomaatjes
- Oregano
- Basilicum

Zo maak je het:

- Snij de gerookte zalm in snippers.
- Snij de geitenkaas in blokjes.
- Stoof de kersttomaatjes aan met look en sjalot, laat compoteren op een laag vuur tot bijna droog.
- Kruid de saus met oregano en basilicum.
- Steek rondjes uit het pizzadeeg, beleg de helft met de saus en werk af met de geitenkaas en zalmsnippers.
- Plooi zorgvuldig toe en druk de kantjes goed aan.
- Prik een gaatje in de bovenkant van de calzone zodat de stoom kan ontsnappen.
- Verhit de pizzasteen of ovenschotel op de BBQ tot 250°C.
- Bak de calzone onder gesloten deksel gedurende +/- 4 min. (dikte) tot mooi gekleurd.