

25-10-2018

Kookavond

Sprankelend hersenvocht met oogballen vergezeld met griezelpizza

Nodig:

Hersenvocht:

- 8 mooie verse lychees (ontdaan van vel en pit)
- 8 medium bosbessen (vers of bevroren)
- 4 glazen schuimwijn
- Theelepel honing (optioneel)
- Twee eetlepels kokosrasp (optioneel)

Griezelpizza:

- Pizzadeeg
- Potje zwarte olijven
- 1 bakje kersttomaten
- Gemalen Mozzarellakaas
- Mespuntje origano
- Peper en zout
- Olijfolie
- Teentje look

Zo maak je het:

- Duw een bosbes in de lychee, op de plek waar de pit zat, zorg ervoor dat hij niet te klein is voor het mooiste effect.
- Leg de lychee in de vriezer en laat ze 24u helemaal hard worden.
- Schenk de schuimwijn in en doe de lychee als oogballen erbij.
- Voor de pizza, stek rondjes uit het pizzadeeg.
- Laat de tomaten zachtjes uitkoken in de olijfolie en voeg de kruiden toe aan de tomaten.
- Snij enkele olijven in hun lengte in twee en snij enkele olijven in reepjes om de spinnepootjes te maken.
- Wanneer de tomaten zacht en tot pulp gekookt zijn, strijk het mengsel uit over het pizzadeeg.
- Sprengel mozzarellakaas over de pizza's.
- Schik er de stukjes olijf op de pizza's in spinnenvorm.
- Bak af in de oven tot ze klaar zijn.