



Broodje caprese met buffelmozzarella

pesto en tomaat

Caprese, vaak bekend als salade caprese is een typisch gerecht uit de Italiaanse keuken. Het bestaat uit plakken gesneden tomaat en mozzarella. Samen met een krokante desembol maak je zo in een hand omdraai een lekkere Italiaanse lunch.

15 min | 487 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Desembol	st	1	2	3	4
Romatomaat	st	1	2	3	4
Buffelmozzarella	g	65	125	180	250
Pesto basilicum	g	12.5	25	37.5	50
Verse basilicum	g	5	5	10	10

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor Op 200 °C en bak de desembollen volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Was de tomaat en snijd in plakken. Laat de mozzarella uitlekken en snijd in plakken.
3. Snijd de desembol open en besmeer met pesto. Beleg met mozzarella, tomaat en basilicum.

Tip: In plaats van desembollen kun je natuurlijk ook een boterham of een toast beleggen. Lekker met balsamico zijn.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

