

GEROOSTERDE GROENTE EN MOZZARELLA FLATBREAD



Dit is een geweldige manier om overgebleven flatbreads, naans, tortilla wraps of pizzadeeg te gebruiken. Breek wat mozzarella of rasp en meng willekeurige stukjes andere harde kaas. Betrek de kinderen bij het maken van hun eigen toppings: leg gewoon kommen met toppings neer waaruit ze kunnen kiezen en laat ze hun eigen versies maken.

INGREDIËNTEN

2 tot 3 kopjes groenten (gebruik wat je in je koelkast hebt zoals rode paprika' s, asperges, tomaten, spinazie, in blokjes gesneden uien, enz.)

3/4 -1 kop tomatensaus (overgebleven marinara, vleessaus, pizzasaus, etc.)

3 tot 4 el water

4 platte broden, naans of pizzadeeg

2 kopjes geraspte mozzarella (of gebruik andere overgebleven stukjes kaas)

4 el gescheurde basilicum of oregano

METHODE

1. Verwarm de oven voor op 185 °C.
2. Hak de groenten in kleine stukjes die gemakkelijk op je flatbreads kunnen worden gesmeerd.
3. Meng in een kom het water en de tomatensaus. Voeg 3 of 4 el water toe, afhankelijk van de hoeveelheid die je hebt en de gewenste dikte. Voeg voldoende toe om een smeerbare basis te maken.
4. Bereid het flatbread: verdeel de saus over de flatbreads. Leg op een bakplaat en ga naar stap 6 hieronder.
5. *Bij gebruik van pizzadeeg:* druk af en leg op een ingevette bakplaat. Bak 3-5 minuten mee en haal uit de oven. Bedek met saus en ga naar de volgende stap.
6. Verdeel vervolgens de ingrediënten (behalve de kruiden) gelijkmatig over de flatbreads. Beleg met geraspte kaas.
7. Zet in de oven en bak 5-6 minuten of tot de kaas gesmolten is en de groenten goed zijn gebakken.
8. Haal uit de oven en strooi de kruiden over het flatbread.
9. Snijd in de gewenste