

MOZZARELLA TORENTJE MET BASILICUMDRESSING



30 minuten

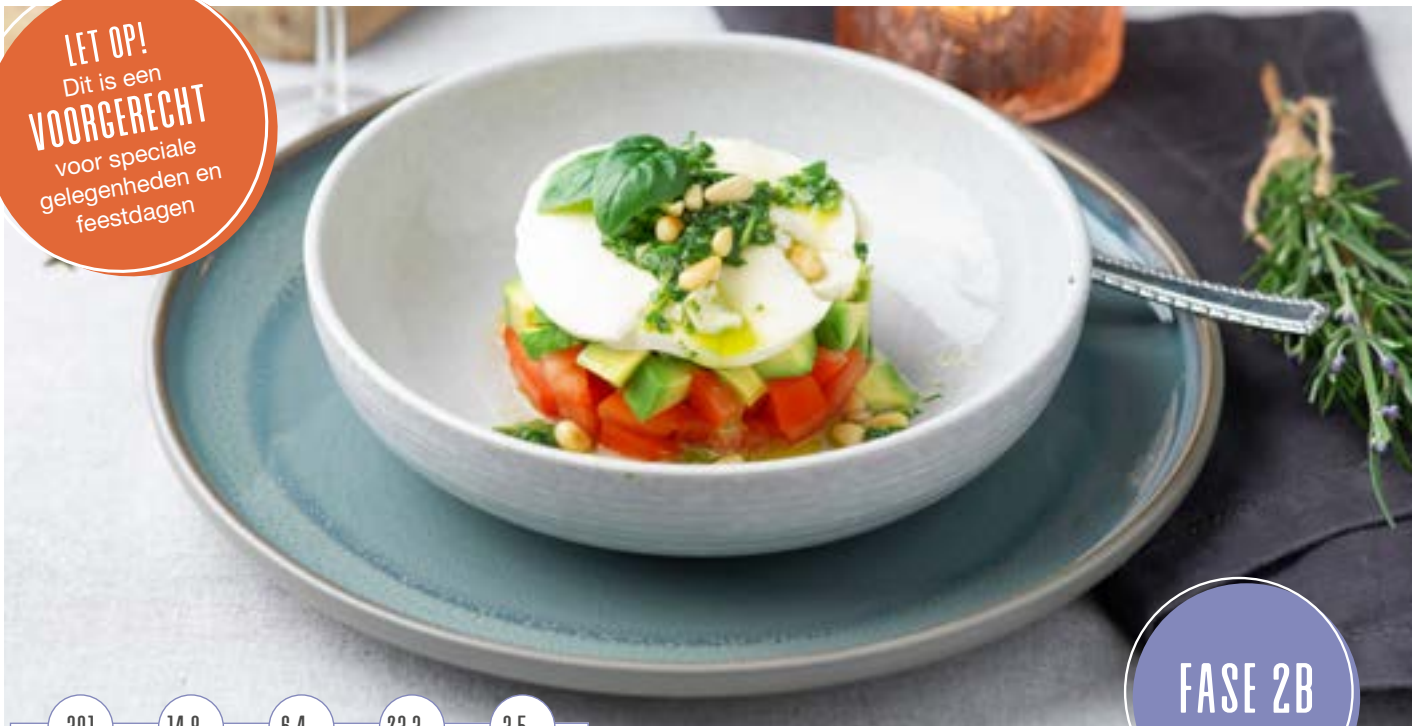


4 personen

INGREDIËNTEN

- 4 tomaten in kleine stukjes
 - 2 eetrijpe avocado's in kleine stukjes
 - 2 bollen mozzarella light in plakjes
 - 1 teentje knoflook
 - 2 el pijnboompitten
 - Blaadjes van 1 basilicumplantje (circa 30 g), houd eventueel wat blaadjes apart voor de garnering
 - Olijfolie
 - Sap van een halve citroen
 - 2 tl Italiaanse kruiden
 - Peper en zout
- Extra:**
- 1 kookring van 9 cm en een keukenmachine

LET OP!
Dit is een
VOORGERECHT
voor speciale
gelegenheden en
feestdagen



FASE 2B

301

Kcal

14,8 g

Eiwitten

6,4 g

Koolhydraten

23,3 g

Vetten

3,5 g

Vezels

BEREIDINGSWIJZE

Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge koekenpan en laat deze afkoelen. Schep de stukjes tomaat in een kom en bestrooi met wat peper en zout. Schep de avocado in een andere kom, besprenkel de stukjes met het citroensap en meng ze voorzichtig door elkaar. Zet alles even apart. Doe ondertussen de basilicum, knoflook en wat zout in de keukenmachine en voeg een eetlepel olijfolie toe. Laat deze even draaien en voeg eventueel nog een eetlepel olijfolie toe totdat er een smeuge dressing ontstaat.

Zet de kookring op de borden waar je het gerecht op gaat serveren. Vul de kookring eerst met de stukjes tomaat en druk even goed aan. Verdeel vervolgens de avocado eroverheen en leg als laatste de plakjes mozzarella erbovenop. Haal de kookring voorzichtig van het torentje af en herhaal deze stap voor de andere drie torentjes. Besprenkel ieder torentje met de basilicum dressing en verdeel de pijnboompitten eroverheen. Garneer eventueel met wat blaadjes basilicum.