Ambachtelijk gerookte kalkoenfilet met mini bloemkoolpizza

10 personen



Ingrediënten

- 10 sneetjes Ambachtelijk gerookte kalkoenfilet
- 1 coeur de boeuf tomaat
- 200 g mozzarella
- Pizzakruiden
- Peper & zout
- 50 g microsla
- Voor de pizzabodem: ± 500 g bloemkool, 120 g Parmezaanse kaas, 80 g mozzarella, peper, gedroogde oregano, snuifje zout en 2 eieren.

Bereiding

Reinig de bloemkool en cutter deze fijn in de cutter tot fijne couscous. Leg de bloemkool in een microgolf pot en gaar deze gedurende 5 min. op 800 watt. Laat de bloemkool afkoelen en wring in een handdoek tot het overtollige vocht er uit is.

Cutter nu de Parmezaanse kaas en de mozzarella samen en voeg dit bij het bloemkoolmengsel. Voeg de eieren, de oregano, de peper en het zout toe en vermeng.

Verdeel het mengsel in 10 en leg dit op bakpapier op een ovenplaat. Maak kleine pizzavormen met behulp van een ringvorm. Bak de pizzabodems af in een oven van 180°C gedurende ± 15 min.

Snij de coeur de boeuf in plakjes en leg deze op de pizzabodems. Kruid met pizzakruiden en leg er de plakjes mozzarella en de Ambachtelijk gerookte kalkoenfilet op.

Kruid af met de pizzakruiden en de peper.

Bak de pizza verder af in een oven van 180°C gedurende ± 4 min. Werk af met wat microsla.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be