

Combineer!

Natuurlijk zijn er diverse combinaties mogelijk. Serveer er eens diverse soorten olijven bij. Ik serveer er ook wel een Spaanse tapas bij, maak zoveel gerechten dat een complete maaltijd ontstaat. Lekker met een Rosé of een heerlijke frisse witte wijn.

Schijfjes meloen met Parmaham

Snijd mooie reepjes meloen en wikkel ze in Parmaham. Voorzichtig rollen, Parmaham breekt of scheurt snel. Een traktatie bij elke maaltijd of als borrelhapje. Of zet het gewoon op tafel bij een Italiaanse maaltijd.

Kers tomaatje met Mozzarella

Snijd een kers tomaatje door midden, doe daar op een klein basilicum blaadje, een half bolletje Mozzarella en dek weer af met een blaadje basilicum.

Tomaat met garnalen.

Maak een marinade van 50 cc yoghurt, 3 tenen knoflook, 1 eetlepel rode pesto, 1 eetlepel groene pesto en marineer hierin de garnalen voor ca. 2 uur. Halveer een grote tomaat en hol elke helft goed uit. Vul vervolgens met de gemarineerde garnalen.

Gevulde champignons

Champignons van steeltjes ontdoen. Halve plak fetakaas met 15 knoflook olijven vermengen en hier de champignons mee vullen. Daarna ongeveer 20 minuten in de oven van 200 graden verwarmen.

Tomaat uit de oven

Snijd onder en bovenkant van een tomaat, maar zodanig ze niet kunnen staan. Hol haar daarna uit en vul de tomaat met een mengsel van 1/2 plak fetakaas, 15 knoflook olijven en een beetje olie. Gebruik hiervoor een keukenmachine. Zet ze daarna 20 min op 180 graden in de oven.

