



Pizzarecepten II v0.2

Inhoudsopgave.

Pizzabollen.	3
Pizzarol.....	4
Gebruikte afkortingen.....	5

Pizzabollen.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

1 bl artisjokharten (185 g, Royal Mail)
6 bollen, Italiaanse
100 g kaas, jong
belegen, geraspt
2 el olie, olijf-
1 paprika, groene
- peper
1 pk Tomato Frito (400 g, Heinz)
2 bl tonijn (200 g, John West)
1 ui
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op de grillstand.
Snijd de Italiaanse bollen overdwars in 3 plakken.
Pel de ui en snipper hem fijn.
Was de paprika.
Halveer de paprika.
Verwijder de zaadlijsten uit de paprika.
Snijd het vruchtvlees van de paprika in stukjes.
Verhit de olie in een koekenpan.
Fruit de ui op matig vuur ± 2 min. in de olie.
Voeg de paprika toe aan de ui.
Bak de paprika ± 2 min. mee.
Voeg de Tomato Frito toe aan het mengsel.
Breng het mengsel aan de kook.
Laat het mengsel ± 2 min. zachtjes koken.
Laat de tonijn uitlekken.
Laat de artisjokharten uitlekken.
Snijd de artisjokharten klein.
Meng de tonijn en artisjokharten door het tomatenmengsel.
Besmeer de onderste 2 plakken van de Italiaanse bollen met dit mengsel.
Bestrooi de onderste 2 plakken van de Italiaanse bollen met wat kaas.
Grill de belegde broodplakken en de kapjes van de Italiaanse bollen ± 3 min. midden in de oven tot de kaas is gesmolten en het brood knapperig is.
Laat de broodplakken afkoelen.
Stapel de broodplakken op elkaar.
Serveer de pizzabollen koud.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Pizzarol.



Menugang: Hoofd-,
lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron:
Elisabeth's kitchen

Ingrediënten

1 courgette, gele (of
groene)
75 gorgonzola
75 g ham (soort en
smaak naar eigen
keuze)
4 el kaas, Parmezaanse,
geraspte
1 el keukenkruiden,
Italiaanse, gedroogde
- peper, witte
1 rl Pizzadeeg (koelvak)
10 tomaten, zon-
gedroogde, in kruiden-
olie
1 el tomatenketchup

Bereiding.

Rol het pizzadeeg uit op een bakplaat.
Dek het af met een vochtige doek.
Was de courgette en droog die af.
Snijd het kroontje eraf.
Snijd de courgette in de lengte in dunne plakken.
Verwijder de vochtige doek van het deeg.
Leg de plakken ham op het deeg.
Verdeel de plakjes courgette over de ham .
Strooi de Italiaanse keukenkruiden erover en maal er
naar smaak peper over.
Verdeel de tomaten erover.
Verdeel daar dan gorgonzola over.
Rol het pizzadeeg vanaf de lange kant naar het
midden.
Pak dan de andere kant van het deeg en rol dat ook
naar het midden.
Vouw het over de andere helft heen.
Strijk de tomatenketchup erover en strooi daar de
geraspt kaas op.
Bak de pizza ca. 20 min. in een voorverwarmde oven
op 200°C.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krrp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trs	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

