

Een Italiaans broodje / An Italian Sandwich



Boodschappenlijstje

1 focaccia brood (om af te bakken)
100 gram tomaten
100 gram Parmezaanse kaas
40 gram rucola
1 eetlepel extra vierge olijfolie
70 gram pesto
250 gram burrata (of buffel mozzarella)
100 gram mortadello

Zo maak je een italiaans belegd broodje

Verwarm de oven voor op 190 °C

Bak de focaccia zoals op de verpakking staat af in het midden van de oven, in +/- 10 minuten.

Snij ondertussen de tomaten in dunne schijfjes.

Schaaf de Parmezaanse kaas met een dunschiller.

Schud de rucola met de olijfolie om in een kom.

Snij de focaccia in 4 min of meer gelijke stukken en snij ze overlangs open.

Bestrijk de onderste snijkant met pesto en verdeel daar de schijfjes tomaat over.

Breek de burrata (buffel mozzarella) in kleine stukken en verdeel het over de tomaten.

Leg daar de mortadella op en verdeel de Parmezaanse kaas erover.

Daarop leg je de rucola en dek af met de bovenkant van de focaccia

Een Italiaans broodje / An Italian Sandwich



Shopping list

1 focaccia bread (pre-baked)
100g tomatoes
100g Parmesan cheese
50g arugula
1 tablespoon extra virgin olive oil
70g pesto
250g Burrata (Buffalo mozzarella)
100g Mortadella

Shopping list

Preheat the oven to 190°C

Bake the focaccia in the middle of the oven as indicated on the packaging, in +/- 10 minutes.

In the meantime, cut the tomatoes into thin slices.

Grate the Parmesan cheese into coarse flakes with a vegetable peeler.

Toss the arugula with the oil in a bowl.

Cut the focaccia into 4 pieces and cut them open lengthwise.

Spread the cut bottom edge with the pesto and spread the tomato over it.

Break the burrata (buffalo mozzarella) into large pieces and spread over it too.

Place the mortadella on top and sprinkle the Parmesan cheese over it.

Top with the arugula and cover it with the focaccia's top half