



Hoofdgerechten

Piadina met gebakken broccoli, champignons en mozzarella

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram kastanjechampignons
handvol rucola
1 lookteentje
1 broccoli
2 eetlepels pijnboompitten
150 gram mascarpone
2 eetlepels citroensap
125 gram mozzarella
1 theelepel komijnpoeder
olijfolie
peper
zout

Voor de piadini

200 milliliters water (lauw)
2 eetlepels bakpoeder
60 milliliters olijfolie
400 gram bloem
zout

Bereidingswijze

Meng voor de piadina de bloem met het bakpoeder en een snuf zout. Voeg het water en de olie toe en kneed tot een soepel deeg. Rol tot een bol en laat 30 minuten rusten.

Snij de broccoli in plakjes en roerbak ze in olijfolie gaar. Kruid met het komijnpoeder, peper en zout. Snij de champignons in partjes en bak ze in olijfolie gaar. Pers er de look bij, druppel er het citroensap over en kruid met peper en zout. Roer de mascarpone los en kruid met peper en zout.

Verdeel het deeg in 4 porties en rol ze uit tot een dunne piadina van 2 mm dik. Bak de piadina's, langs beide kanten, één voor één in een hete, droge koekenpan. Rooster ook de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin.

Verwarm de grill van de oven. Bestrijk de piadina's met een laagje mascarpone en beleg met de broccoli en de champignons. Scheur de mozzarella in stukjes en verdeel over de piadina. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en zet even onder de ovengrill tot de mozzarella begint te smelten. Werk af met de rucola, pijnboompitten en wat druppels olijfolie.

Keukenbenodigdheden

Oven

