



Hoofdgerechten

Tortilla-pizza met bospaddenstoelen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

125 gram bospaddenstoelen (in hapklare stukken)
5 eetlepels mayonaise
3 eetlepels mosterd
125 gram roomkaas
5 eetlepels olijfolie
100 gram rucola
5 lookteentjes
12 tijmtakjes
4 tortilla's
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de roomkaas, de mayonaise, de mosterd en 1 geplet knoflookteentje onder elkaar. Koel weg zetten.

Meng de olie onder de bospaddenstoelen en kruid ze rijkelijk met peper en zout. Meng er dan de tijmtakjes en de resterende knoflookteentjes onder. Verdeel dit mengsel over een bakplaat en plaats die 15 minuten in een voorverwarmde oven van 190°. Even omscheppen en opnieuw een kwartier in de oven plaatsen. Verwijder dan de tijmtakjes en de knoflookteentjes.

Verlaag de temperatuur van de oven tot 180° en plaats de tortilla's er 10 minuten in, tot ze krokant zijn. Verdeel er telkens 2 eetlepels van de saus over en vervolgens ook de rucola en de bospaddenstoelen.

Keukenbenodigdheden

Oven

