



Hoofdgerechten

Tortizza met gerookte zalm en venkel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 tortilla's
2 venkelknollen (in plakjes)
1 eetlepel tijmblaadjes (+ extra om af te werken)
400 milliliters cottage cheese
2 eetlepels bieslook (gehakt)
100 gram kerstomaatjes (gehalveerd)
6 plakjes zalm (gerookte, in reepjes)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de tortilla's op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de plakjes venkel beetgaar in wat olijfolie. Kruid met de tijm, peper en zout.

Breng de cottage cheese op smaak met de bieslook, peper en zout. Besmeer er de tortilla's mee. Verdeel de plakjes venkel over de cottage cheese. Verdeel vervolgens de reepjes gerookte zalm en de kerstomaatjes over de pizza. Zet 15 minuten in de oven.

Werk de pizza af met extra verse tijm en bieslook.

