Elvea, een feest uit Italië

Bladerdeegkoekje met mozzarella en gekonfijte tomaat

Ingredienten voor 4 Personen

4	ELVEA Hele gepelde tomaten
4 dl	olijfolie
1 pakje	bladerdeeg
100 g	mozzarella
10 g	cassonade
1 handvol	courgette in brunoise
1 handvol	goudcroutons
	verse basilicum
1 scheut	chardonnayazijn
	peper
	zout

Bereiding

- Haal de tomaten uit het blik en laat ze leeglopen. Verwarm de olijfolie tot net onder het kookpunt. Voeg de tomaten toe aan de hete olie en laat ze ongeveer tien minuten roosteren. Haal de tomaten uit de olie, strooi de suiker en karameliseer met een keukenbrander.
- Bak het bladerdeegblad tussen twee bakplaten gedurende tien minuten in een oven voorverwarmd op 180 ° C. Snij het bladerdeegblad in rechthoeken.
- Snijd de mozzarella in plakjes. Bedek elke rechthoek met mozzarella en doe er een tomaat op. Breng op smaak met peper en zout. Plaats drie minuten onder de grill.
- Stoof de courgette in de pan en breng op smaak met de azijn.
- Schik de plaat zoals getoond op de foto en versier met de gouden croutons en basilicum.

Made by Wout - Culinaire Ambiance