EVE-PIZZARIA

Specialità della casa



CARPACCIO WRAPS

INGREDIËNTEN

15 stuks

- 2 middelgrote wraps
- Groene pesto
- 100 gram carpaccio
- Geroosterde pijnboompitjes
  Snippers Parmezaanse kaas
- Rucola
- Cocktailprikkers

1. Smeer een dun laagje pesto op de wraps en beleg deze met de plakjes carpaccio. Strooi hier de pijnboompitjes overheen, net als de Parmezaanse kaas en rucola.
2. Rol de wraps strak op en verpak ze in huishoud- of aluminium folie. Leg ze minstens een half uur in de koelkast. Als je wilt, kun je ze een dag van tevoren ook al voorbereiden.
3. Haal de wraps uit het folie en prik er om de 2 centimeter een cocktailprikker in. Snij met een scherp mes de wrap in plakjes.



MELOEN MET PARMAHAM

INGREDIËNTEN

10 stuks

- 2 middelgrote wraps
- Groene pesto
- 100 gram carpaccio
- Geroosterde pijnboompitjes
  Snippers Parmezaanse kaas
- Rucola
- Cocktailprikkers

1. Snijd de meloen in partjes en snijd de schil er af.
2. Rasp de limoen en pers het sap uit.
3. Besprenkel de meloen met een beetje limoensap.
4. Omwikkel de meloen met de plakjes parmaham. Leg ze mooi op een bordje of plankje. steek er eventueel een prikker in
5. Bestrooi met de basilicum en zwarte peper.
6. Serveer de meloen met ham direct of bewaar maximaal 2 dagen afgedekt in de koelkast.
7. Tip: Ook lekker met cantaloupe meloen



PIZZADEEG 1/2

INGREDIËNTEN

4 pizza's

- 500 gram Italiaanse bloem type '00'
- 3 gram gedroogde gist
- 10 gram zout
- 275-300 ml water, lauwwarm
- 2 el olijfolie

Oplossen

- Doe het warme water en de gist in een kom of kom van een staande mixer.
- Roer tot het is opgelost.

Mengen

- Meng de bloem en het zout in een aparte kom.
- Voeg geleidelijk het bloem- en zoutmengsel toe aan de natte ingrediënten totdat er een deeg ontstaat.
- Gebruik je een standmixer? Mix 5-10 minuten op lage snelheid met een deeghaak tot het stevig, glad en elastisch is.
- Met de hand mengen? Roer met een houten lepel en kneed vervolgens 10 minuten op een met bloem bestoven werkblad.

Rust

- Bedek de kom met een theedoek en laat het deeg 2 uur rusten en rijzen, of totdat het in volume is verdubbeld

Verdelen

- Zodra het deeg is gerezen, verdeel je het in 3 of 4 gelijke stukken, afhankelijk van de grootte van de pizza die je maakt.
- Als je het in vieren deelt, kun je pizza's maken van 30 cm.
- Rol de deegballen tot ze perfect rond zijn (dit zorgt ervoor dat de vorm van de onderkant rond blijft tijdens het uitrekken).
- Leg elke bal in een aparte kom of schaal, bedek met een theedoek en laat op een warme plek nog eens 30 tot 60 minuten rijzen, of totdat het volume is verdubbeld.
- Als u deegballen invriest voor later gebruik, doet u ze in individuele zakjes en vriest u ze nu in.



PIZZADEEG 2/2

INGREDIËNTEN

4 pizza's

- 1 ½ kopje plus 1 eetlepel (368 gram) lauw water
- 1 afgestreken theelepel (3 ½ gram) actieve droge gist, of 1 theelepel (2,7 gram) instant gedroogde gist, of 1 eetlepel (8 ½ gram) verse gist
- 5 ¼ kopjes (613 gram) "00" bloem, plus extra om te bestuiven
- 3 theelepels (18 gram) zeezout

Rekken

- Zodra de deegballen zijn gerezen, leg je er één op een licht met bloem bestoven werkblad. Bestrooi je handen met bloem en druk het deeg met je vingertoppen tot een kleine, platte schijf.
- Werk vanuit het midden en duw het deeg naar buiten terwijl je je vingers spreidt, zodat de schijf iets groter wordt.
- Pak de schijf op en rek hem voorzichtig uit langs de rand, zodat de zwaartekracht hem in een cirkel naar beneden trekt.
- De bodem van een Napolitaanse pizza is erg dun. Als u de pizza tegen het licht houdt, kunt u erdoorheen kijken.

Leg op een pizzaschep

- Zodra de deegbal volledig is uitgerekt, bestuif je de pizzaschep licht met bloem en leg je de pizzabodem erop.
- Als u nu kleine gaatjes in het deeg ziet, knijp deze dan voorzichtig maar stevig dicht.
- Zodra je tevreden bent met de bodem, kun je de toppings erop doen.
- Tip: Zorg er altijd voor dat de oven heet genoeg is voordat u toppings op uw pizzabodem doet.

Bakken

- Als de oven heet genoeg is, schuift u uw pizza erin.
- Bak gedurende 1 tot 2 minuten en draai ze elke 20 seconden om, zodat ze gelijkmatig bakken.

Geniet ervan

- Haal het uit de oven met een schone schep.
- Snijd de pizza in plakjes, serveer en geniet ervan!





PIZZASAUS

INGREDIËNTEN

8 pizza's

- 2 eetlepels (30 gram) extra vierge olijfolie
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 2 blikken hele San Marzano tomaten uit blik (800 gr)
- 1 theelepel (5 gram) suiker
- 1 theelepel (8 gram) zout
- Handvol basilicumblaadjes, grof gehakt
- Snufje versgemalen zwarte peper

1. Doe de olie in een pan en verwarm op middelhoog vuur.
2. Als de knoflook warm is, voeg je deze toe en bak je hem tot hij zacht is, maar niet bruin (niet langer dan een minuut).
3. Giet het blik pruimtomaten in een kom en gebruik een stamper of vork om ze uit elkaar te halen en te pletten.
4. Giet de tomaten in de pan.
5. Voeg alle overige ingrediënten toe en laat het geheel 45 minuten op laag vuur sudderen, of totdat de smaak sterker is geworden en de saus iets dikker is geworden.
6. Breng op smaak met kruiden.
7. Deze saus kan direct gebruikt worden, of in een luchtdichte container bewaard worden in de koelkast gedurende maximaal een week, klaar om te gebruiken wanneer nodig.





VERSE KNOFLOOKSAUS

INGREDIËNTEN

1 flinke kom

- 200 gram crème fraîche
- 4 eetlepels mayonaise
- 2 of 3 tenen knoflook
- 1½ theelepel citroensap
- 2 theelepels peterselie
- 2 theelepels bieslook
- 1 theelepel suiker
- zout & zwarte peper

1. Neem een ruime kom en doe hier het citroensap en de suiker in. Meng goed door elkaar.
2. Pers de knoflooktenen uit en voeg aan de suiker en citroensap toe. Begin met 2-3 teentjes knoflook, voeg later naar smaak eventueel meer toe.
3. Voeg de mayonaise en de crème fraîche toe. Goed doorroeren en doe de verse kruiden erbij. Meng en breng op smaak met peper en zout.
4. Proef en voeg eventueel extra knoflook toe.
5. Garneer eventueel met een beetje peterselie. Eet smakelijk!



SALADE CAPRESE & PIJNBOOMPITTEN

INGREDIËNTEN

4 personen

- 280 gram tastytom-trosto-maten
- 180 gram subliem tomaatjes
- 1 teen knoflook
- 3 eetlepel rodewijnazijn
- 0.5 theelepel zout
- 1 theelepel kristalsuiker
- 30 gram pijnboompitten
- 15 gram verse basilicum
- 125 gram buffelmozzarella
- 3 eetlepels olijfolie

1. Snijd de trostomaten in kwarten en halveer de subliem tomaatjes. Doe in een schaal. Schep door de tomaten en laat 30 min. afgedekt staan.
2. Snijd de knoflook in plakjes. Meng de knoflook in een kommetje met de azijn, het zout en de suiker tot een marinade.
3. Rooster de pijnboompitten in een koekenpan zonder olie of boter in 3 min. goudbruin. Laat afkoelen op een bord.
4. Verwijder de knoflook uit de gemarineerde tomaten.
5. Scheur het basilicum in stukjes en strooi over de tomaten.
6. Scheur de mozzarella of burrata in stukken, leg op de salade en bestrooi met de pijn-boompitten.
7. Breng de salade op smaak met peper en eventueel zout. Besprenkel met de olie en ser-veer.



TAPENADE

INGREDIËNTEN

1 bakje

- 100 gr groene olijven (zonder pit)
- 150 gr semi gedroogde tomaten
- 2 teentjes knoflook
- 1 el citroensap
- 3 el olijfolie

1. Meng alle ingrediënten tot een grove spread in een keukenmachine. Dat is alles! Maak het niet te glad, zodat je tapenade nog een beetje structuur behoudt.
2. Is je mengsel te droog, voeg dan nog wat extra olie toe.





SNELLE TIRAMISU

INGREDIËNTEN

4 personen

- 125 ml slagroom
- 2 el suiker
- 4 el melk
- 250 gram mascarpone
- 1 kopje sterke afgekoelde koffie
- 18 lange vingers (ongeveer)
- Cacaopoeder (decoratie)

1. Zet een sterk kopje koffie en laat dit afkoelen. Breek alle lange vingers vast in 3 stukjes.
2. Klop de slagroom en suiker stijf. In een andere kom voeg je de melk toe aan de mascarpone, roer dit er doorheen. Schep de opgeklopte slagroom door het mascarpone mengsel.
3. Leg wat lange vingers op de bodem van jouw kopje/potje/glaasje en giet hier een eetlepel koffie overheen. Maak dan van het mascarpone mengsel een laagje. Dit kan gewoon met een lepel, maar ik gebruikte zelf een spuitzak met kartel spuitmond.
4. Zo blijf je laagjes maken tot je potje vol is. Dus na de crème weer lange vingers, koffie en mascarpone mengsel. Zo blijf je doorgaan. Sluit af met een toefje mascarpone en strooi wat cacaopoeder met een zeefje over de tiramisu.
5. Steek als laatst een stukje overgehouden lange vinger in de mascarpone toe.



