



NAANBROOD



Ingrediënten (voor 4 porties):

- 2 naanbroden met look en koriander
- 2 dikke tomaten
- 2 mozzarella bollen
- 1 doosje zongedroogde tomaten
- een zakje raketsla
- enkele blaadjes basilicum

Bereidingswijze:

- Snij de naanbroden overlangs doormidden en leg de twee helften open.
- Was de tomaten en snij ze in schijfjes.
- Laat de mozarellabollen uitlekken en snij ze eveneens in schijfjes.
- Beleg de naanbroden met afwisselend schijfjes tomaat, schijfjes mozzarella en zongedroogde tomaten.
- Doe de naanbroden terug dicht en leg ze enkele minuten tussen een grill tot ze warm zijn en de kaas gesmolten is.
- Dien op met raketsla en werk af met enkele basilicumblaadjes.