

# Caprese broodjes



## Ingrediënten voor een 4 broodjes:

- 100 g havermout
- 30 g havermeel
- 120 g magere platte kaas
- Of Griekse yoghurt 0%
- 2 eieren
- peper & zout
- eventueel 1 eetlepel Italiaanse kruiden (vb oregano, basilicum,..)
- 1 bol mozzarella
- 2 tomaten
- 2 eetlepels pesto

### *optioneel:*

- enkele kerstomaatjes ter afwerking
- enkele basilicumblaadjes
- balsamicoazijn



## Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Maal de havermout in de blender tot meel.
- Roer het havermeel, amandelmeel, yoghurt en eieren door elkaar. Breng op smaak met peper en zout (en eventueel de Italiaanse kruiden zoals oregano, basilicum,..).
- Bekleed een bakplaat met bakpapier en giet hierop +/- 4 hoopjes van het beslag.
- Plaats gedurende +/- 15 à 20 minuten in de oven.
- Ondertussen kunnen de tomaten en de mozzarella in plakken gesneden worden.
- Haal de broodjes uit de oven, laat even afkoelen.
- Besmeer vervolgens de broodjes met de pesto en verdeel hierop de mozzarella- en tomatenschijfjes.
- De broodjes kunnen koud gegeten worden, maar kunnen ook nog terug kort in de oven (onder de grill) geplaatst worden tot de kaas deels is gesmolten.
- Bestrooi eventueel extra met kruiden naar keuze en werk af met een basilicumblaadje en/of wat balsamicoazijn.

## Tips

- Uiteraard kan de pesto ook zelfgemaakt worden. Hierbij kan dan een deel van de olie vervangen worden door water om de pesto minder vetrijk te maken. Ook kan de look weggelaten worden, mocht dit moeilijker verdragen worden.

## Bron

- Gebaseerd op een recept van [www.lekkeretenmetlinda.nl](http://www.lekkeretenmetlinda.nl)