



Rabobank

FOOD COURT

BANKING FOR FOOD

RECEPT: PIZZA OUD BROOD

Ingrediënten 10 personen

- 10 sneetjes Wit brood / casinobrood of wat er over is !
- 10 champignons
- Geraspte kaas of stukjes / plakjes / restjes kaas,
(kijk wat er op de ingrediënten tafel ligt) Vraag het de CHEF
- of 100 g jonge kaas
- gekruide tomatensaus fles of tomatenketchup
- 50 g salamireepjes / Cervelaat / andere ham-soorten
- gedroogde Italiaanse kruiden (Oregano)

Bereidingswijze

Met je oude brood sneetjes als basis maak je, je eigen pizza in een handomdraai. Lekker als tussendoortje .

Wij verwarmen de oven voor op 200 graden.

Rooster / Bakplaat voor 10 personen 10 sneetjes wit casinobrood of andere sneetjes brood die toevallig in de broodtrommel liggen. Snijd 10 champignons in plakjes.

Snijd of breek de plakjes Kaas of de pak de geraspte kaas.

Leg de sneetjes brood op een bakplaat, bestrijk ze met gekruide tomatensaus (of tomatenketchup) en doe de plakjes of Kaas erop of verdeel het erover heen !

Verdeel de champignons, de salamireepjes en wat gedroogde Italiaanse kruiden erover. Bak je Oud brood pizza onder de grill of in de oven in ca. 5 minuten knapperig bruin.