



Les 5: Wildmenu



Ge moet het verheffen
tot een culinair niveau !

BROCCOLITAART 'HEETJE ITALIAANS'

Ingrediënten

Voor de deegbodem: 200 gr. Bloem,
175 gr. Boter, 150 gr. Parmezaan, Zout,
nootmuskaat.
Voor de vulling: 500 gr. Broccoli, 2 el.
Gerasptenooten, 125 gr. Gekookte ham
in stukjes, 2 - 3 snevige tomaten, 2 el.
Panzanella, 30-40 gr. Boter, 2 eieren, 2
el. rozen, 30-40 gr. Geraspte parmezaanse
kaas, Italiaanse kruiden.

Bereiding

De bloem in een kom zeven en de boter in kleine stukjes er doorheen roeren. Zout en
nootmuskaat (naast ongeveer 1/2 theelepel) toevoegen en met 1 el. van samenhangend Gorg
vulling met (naast ongeveer 1/2 theelepel) toevoegen en met 1 el. van samenhangend Gorg





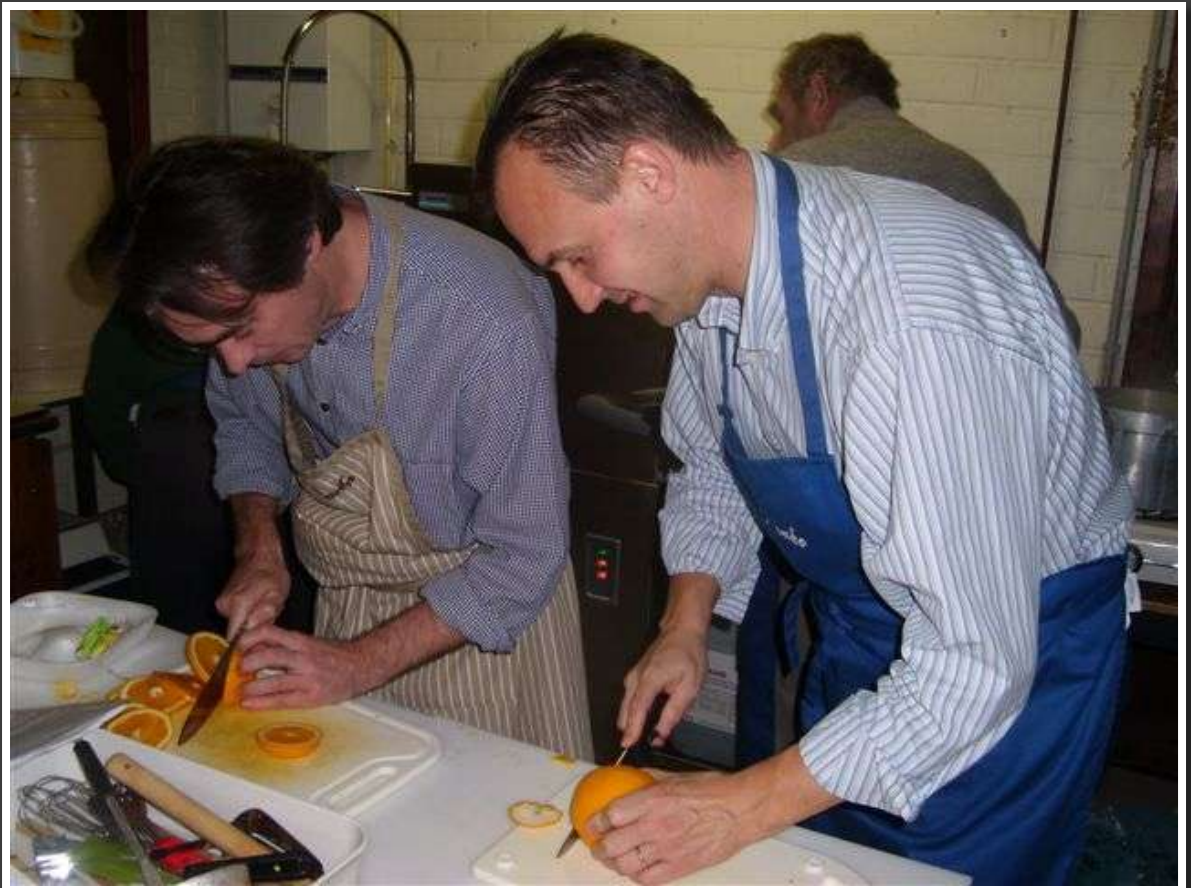














Verbroederen ...

Afwassen ...

Opkuisen ...





Kortom een geslaagd jaar : onze prijs voor ...

10/10

