



*Ruuds kookboek*



*Pizza'recepten*



## Inhoud

Gebruikte afkortingen. ....	3
Breekpizza met roomkaas. ....	4
Mosselpizza. ....	5

## Gebruikte afkortingen.



Afkorting	Betekenis
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blk	Blok
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
dl	Deciliter
dln	Deel
drp	Druppel
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel
fls	Fles
g	Gram
gbl	Groot blik
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbl	Klein blik
kg	Kilogram
kl	Kleine
klnt	Klont
km	Kommetje
kp	Kopje
kr	Kropje
pk	Pak
pl	Plak
prt	Portie
ptj	Potje
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
spr	Sprietje
stf	Staafje
stl	Stengel
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tl	Theelepel
tn	Teentje
vl	Vel
vlt	Vingerlengte
wgls	Wijnglas

## Breekpizza met roomkaas.



**Menugang: Bijgerecht / Hoofdgerecht**

**Keuken: -**

**Personen: 4**

**Sterren: \*\*\***

**Snel / Slang**

**Bron: Tante Franny**

---

### **Ingrediënten** **(voor bakvorm 30 x 10cm)**

**1 el bloem**

**50 g boter (kamer-temperatuur)**

**- boter, om de vorm in te vetten**

**400 g deeg, pizza- (Tante Fanny)**

**110 g kaas, room-**

**2-3 tn knoflook, fijngesneden**

**- kruiden, gemengde, verse, naar smaak, gewassen en**

**Fijngehakt**

**- noedmuskat, geraspte**

**1 el olie, olijf-**

**- peper, zwarte**

**- zout**

### **Bereiding.**

**Verwarm de oven voor op 200°C..**

**Fruit de knoflook aan in een beetje boter en olijfolie en laat het afkoelen.**

**Meng in de keukenmachine de rest van de boter met de roomkaas, verse kruiden, specerijen en knoflook tot een geheel.**

**Rol het deeg direct uit de koelkast af.**

**Smeer het deeg in met het kruidenmengsel.**

**Snijdt het deeg in de breedte van de bakvorm in stroken.**

**Vouw de deegstroken als een harmonica op en leg ze in de ingevette bakvorm.**

**Bak de breekpizza in een voorverwarmde oven op 200°C boven-/onderwarmte in ca. 25 - 30 min. goudbruin.**

**Laat de breekpizza afkoelen, daarna kun je stukken afbreken.**

### **Tips:**

**Een breekpizza is de perfecte aanvulling voor uw bbq- of zomerfeest.**

**Als alternatief kan de breekpizza ook met pesto rosso, gedroogde tomaten of met fetakaas en uien gevuld worden.**

**Bereidingstijd: 40 min.**

**Calcium: - mg**

**Energie kJ: -**

**Energie kcal: -**

**Eiwit: - g**

**Koolhydraten: - g**

**Suiker: - g**

**Natrium: - mg**

**Vet: - g**

**Onverzadigd vet: - g**

**Verzadigd vet: - g**

**Vezels: - g**

**Zout: - g**

## Mosselpizza.



**Menugang:**  
**Hoofdgerecht**  
**Keuken: -**  
**Personen: 4**  
**Sterren: \*\*\***  
**Snel / Slank**  
**Bron: Ruud's kookschrift**

### Ingrediënten

#### Voor het deeg:

250 g bloem  
20 g gist  
½ kp melk, lauwwarm  
5 el olie  
- zout

#### Voor het beleg:

- basilicum  
200 g kaas,  
Emmenthaler  
50 g kaas, Parmezaanse  
1 tn knoflook  
3 el olie  
1 pt olijven (uitlek-  
gewicht circa 85 g)  
- peper  
½ kg mosselen  
- tijm  
250 g tomaten  
200 g uien

### Bereiding.

Was de mosselen, maak ze goed schoon en kook ze in licht gezouten water tot de schelpen open staan.

Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en kneed de massa (met de mixer) tot een smeug deeg.

Leg het deeg op de bodem van een ingevette springvorm en laat het bij 50°C ongeveer 5-10 min. in de bakoven rijzen.

Fruit voor het beleg de in ringen gesneden uien en de fijngehakte knoflook in 1 el olie.

Verdeel de afgekoelde uien over het deeg en kruid met peper, tijm en basilicum.

Maak de kaas in de mixer fijn en strooi de helft over de uien.

Neem de afgekoelde mosselen uit de schelpen en verdeel ze met de in plakjes gesneden tomaten en olijven over de pizza.

Bestrooi de pizza met de resterende kaas.

Bak de pizza bij circa 200°C in 20-30 minuten in het midden van de voorverwarmde oven.

**Bereidingstijd: - min.**

**Calcium: - mg**

**Energie kJ: -**

**Energie kcal: -**

**Eiwit: - g**

**Koolhydraten: - g**

**Suiker: - g**

**Natrium: - mg**

**Vet: - g**

**Onverzadigd vet: - g**

**Verzadigd vet: - g**

**Vezels: - g**

**Zout: - g**



<https://ruudskookboek.jouwweb.nl>