Elvea, een feest uit Italië

Wafels Calzone

Ingredienten voor 4 Personen

2 vellen	bladerdeeg
1	mozzarella
	ELVEA Pomo e Legumi
	oregano
	peper
	olijfolie

Bereiding

1. Verwarm het wafelijzer voor. Rol het bladerdeeg snel uit en versnijd het in 8 stukken.
2. Bestrijk 4 kwartjes met Elvea Pomo & Legumi en beleg ze met stukken mozzarella en zongedroogde tomaten.
3. Strooi er fijngehakte oregano over en besprenkel met olijfolie.
4. Maak de randen nat met je wijsvinger en dek de vier kwarten af met het resterend deeg.
5. Druk aan om goed te verzegelen.
6. Olie het wafelijzer in en bak de wafels Calzone gedurende 5 à 7 min

Recept info: Hap & Tap (Myriam Minne)