



Elvea, een feest uit Italië

Koninginnenhapje Italian style



Ingredienten voor 4 Personen

4	bladerdeeggebakjes
250 g	champignons, in plakjes
250 g	hamblokjes
400 g	ELVEA Cubetti Italiaanse Kruidenmix
150 ml	room
50 g	geraspte mozzarella kaas
blaadjes	verse basilicum
	peper
	zout
	olijfolie

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Verhit een scheutje olijfolie. Bak er de champignons en de hamblokjes even in aan. Voeg de tomatenblokjes en de room toe. Laat inkoken en kruid met peper en zout.
3. Vul de bladerdeegkoekjes met één eetlepel van de saus en bestrooi ze met de mozzarella.
4. Zet de bladerdeegkoekjes in een ovenschaal en zet ze gedurende 10 minuten in de oven.
5. Verdeel de resterende tomatensaus over bordjes en zet er telkens een bladerdeegkoekje bovenop. Werk af met verse basilicum.

Lekker met aardappelpuree.

- Recept en foto's van Stephanie Bex, zoals gezien op [TikTok](#)
- In samenwerking met njam! (@njamtv)

Recept info: Stephanie Bex

