



Pizzabak - 23 /09 2023

Reperstraat 149

<http://www.free-powerpoint-templates-design.com>

Aperitief



Spritz :

- 6 cl Berto
- 9 cl Prosecco
- 6 cl spuitwater
- ijsblokken
- schijfje sinaasappel

Aperitief alcoholvrij



Sir James 101





Aperitiefhapje



Polpetti di zucca

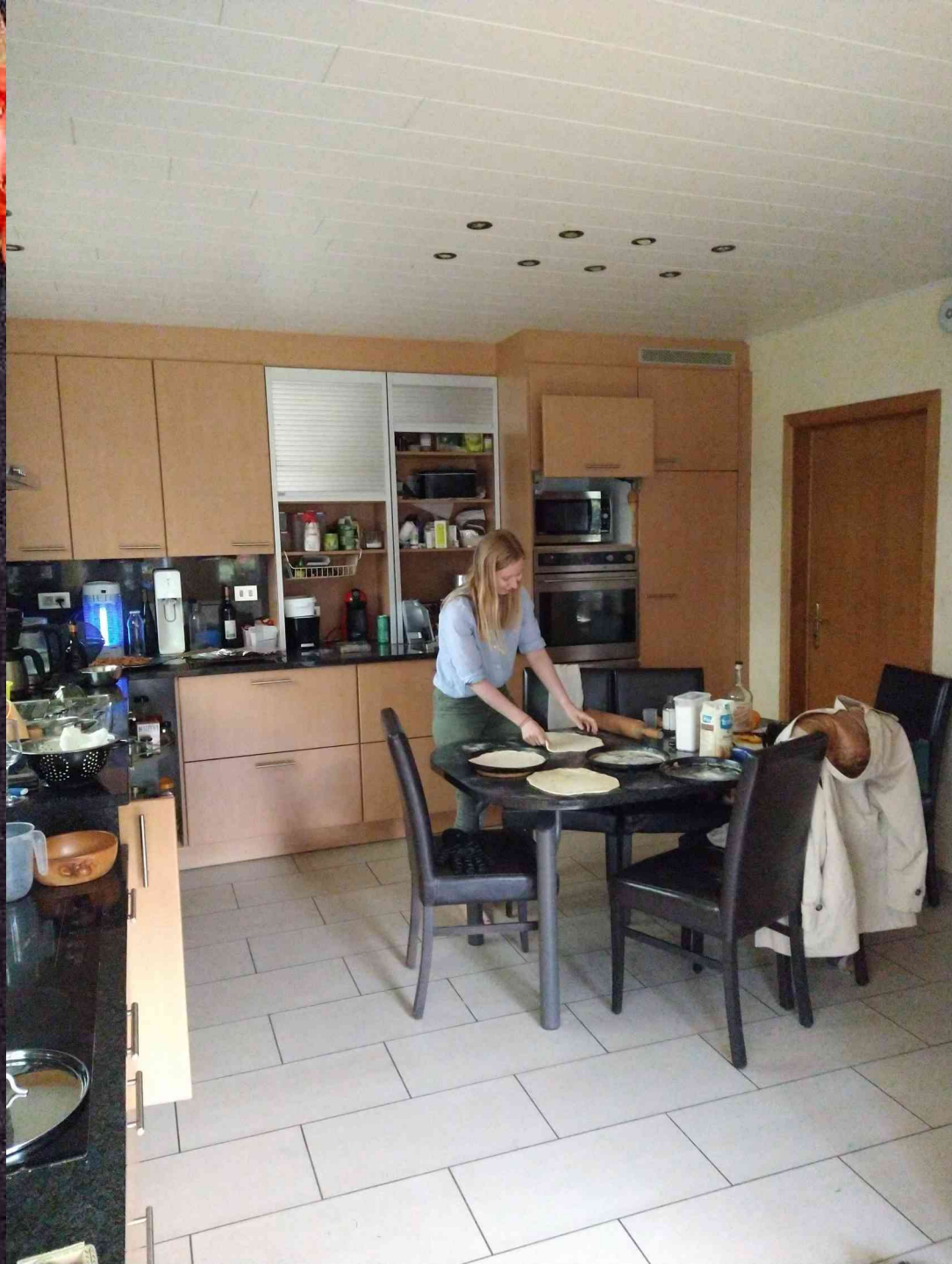










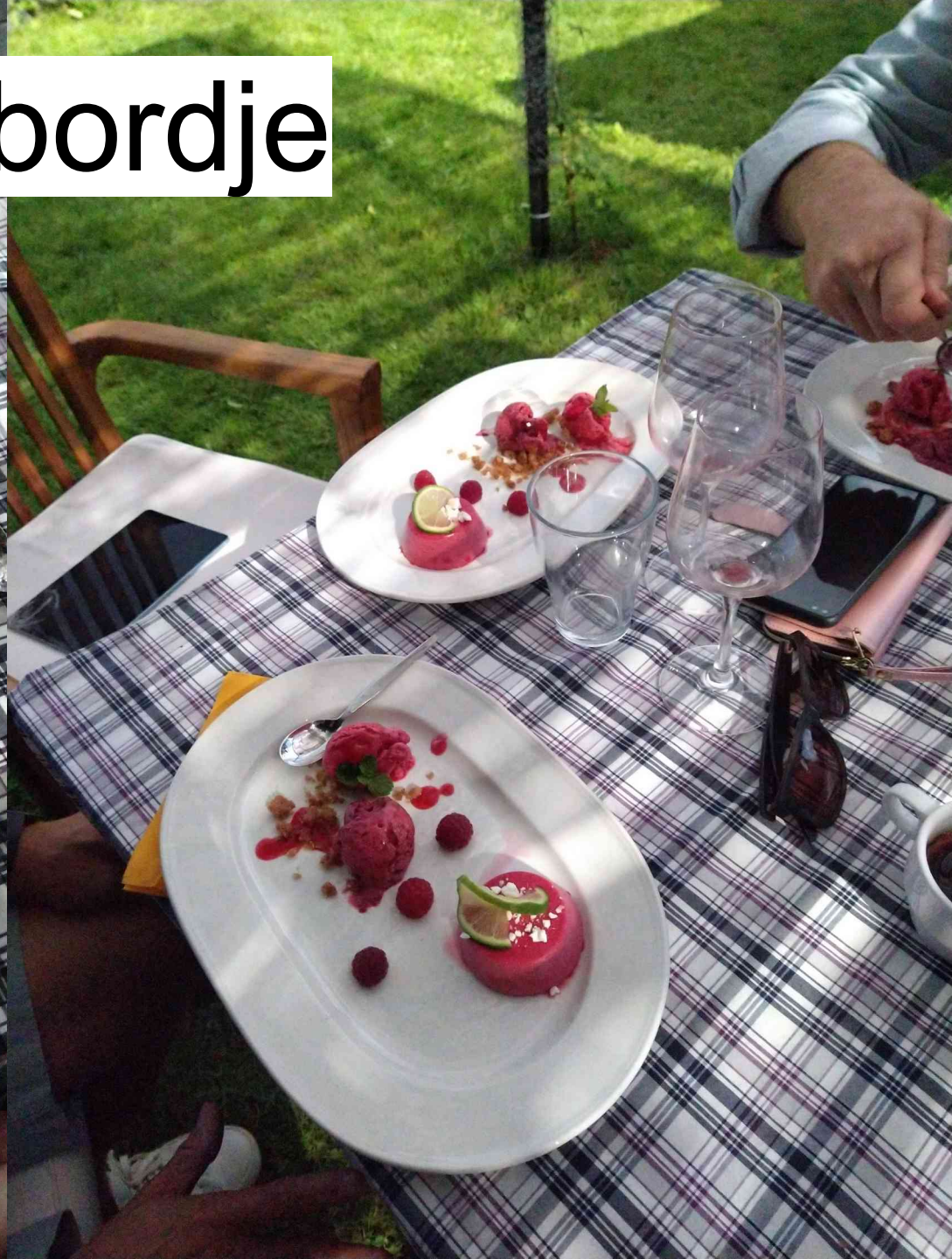




Mila geeft een dikke knuffel aan Elsie



Het dessertbordje





Braam – limoenmousse

Voor 4 porties

- 5 grote bladen gelatine
- 400 g bramen
- 3 eetlepels water
- sap en zeste van 1 limoen
- 100 g suiker
- 150 g room 40%
- 2 eiwitten
- 1 limoen in schijfjes gesneden

Bereiding

De gelatine in koud water weken
De bramen verlesen en kort wassen,
Enkele mooie bramen gebruiken als versiering,

Alle andee bramen, het limoensap en de suiker in een pot gieten.
Breng tot kookpunt en laat op een zacht vuurtje nog 8' nakoken,
Giet door een zeef.

De gelatine uitwringen en los het op in de massa door te roeren.

Plaats het mengsel gedurende 90' in de koelkast, tot het een gel begint te vormen.

Hierbij controleren we stelselmatig en roeren we in het mengsel, zodat de massa niet te vast wordt.

De room samen met de limoenzeste stijf kloppen – het eiwit ook stijf kloppen.
Beide mengen we onder de gelerende massa.

Vormen opvullen (vershoudfolie eronder plaatsen - tegen het aankleven).
Gedurende 3 uur nog in de koelkast laten opstijven,

Om op te dienen de mousse voorzichtig op het dessertbordje plaatsen en de folie aftrekken.

Garneer de porties met een schijfje limoen en enkel bramen





- 440 G VERSE AARDBEIEN OF VERSE FRAMBOZEN
- 200 G KRISTALSTUUKER
- CITROENSAP INDIEN NODIG
- 200 G ROOM

AARDBEI- OF FRAMBOZENROOMIJS

1. Maak de aardbeien of frambozen schoon en pureer ze in de blender of met een mixer.
2. Voeg de suiker en eventueel citroensap aan de vruchtenpuree toe en roer stevig.
3. Klop de room luchtig en meng die erdoor.
4. Draai van dit mengsel ijs in een ijsmachine of volg de tip.

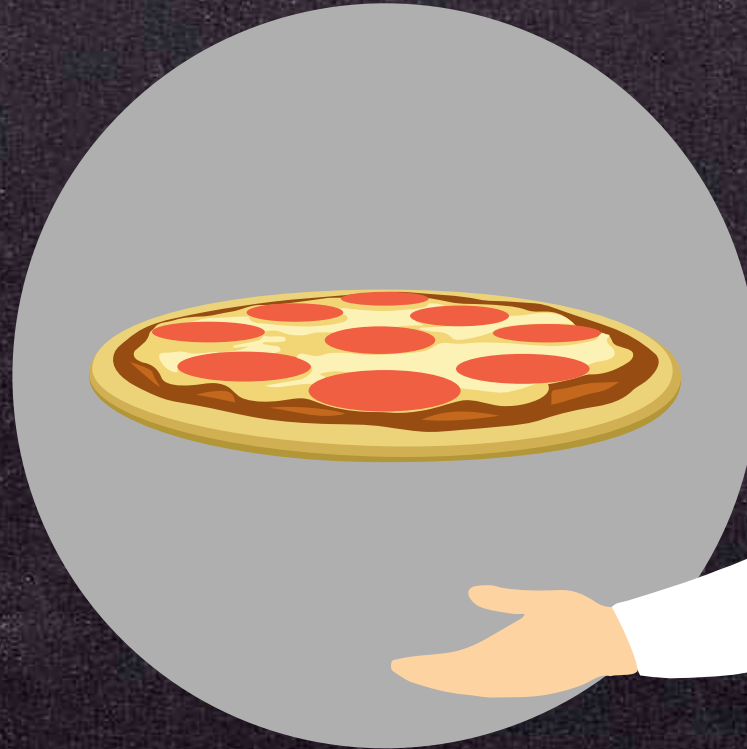
TIP

Heb je geen ijsmachine, bevries het mengsel dan ongeveer 6 uur in een diepvriesdoos. Roer om de twee uur stevig door het mengsel. Laat de ijscreme een halfuurtje voor het eten zacht worden in de koelkast.



Pizza ingrediënten

- Tomatensaus
 - Kazen :
 - Mozarella
 - Gran Pandano
 - Provolone
 - Parmegiano
 - Emmental
 - Pecorino
 - Paprika
 - Ansjovis
 - Ananas
 - Salami
 - Hesp
- Bloem 00
 - Grieszetmeel (voor bakplaat)





Volgend jaar : andere formule

Pizzabak voor de buren in de wijk