

CULINARY NOTEBOOKS

pizza's, burgers & nacho's

pizza's & calzones • sliders & burgers • nacho's



© 2018 Rebo Productions b.v., Noordwijkerhout,
www.rebo-publishers.com

Copyright © 2017 Nextquise Ltd, www.nextquise.com

Fotografie: Brent Parker Jones

Tekst: Carla Bardi

Vormgeving: Aurora Granata

Vertaling: Marieke van Muijden

Bewerking en redactie Nederlandse editie:

Jaap Verschoor / Kantoor Verschoor Boekmakers

Opmaak: AMOS Typografické studio spol. s r.o.

ISBN 978-90-366-3644-5

Alle rechten voorbehouden

OPMERKING

De consumptie van eieren of eiwitten die niet door en door gaar zijn, kan leiden tot besmetting met salmonella. Het risico is groter voor zwangere vrouwen, zieken, jonge kinderen en ouderen.

Wanneer je dit risico wilt vermijden, kun je eiwitpoeder of gepasteuriseerde eieren gebruiken.



Inhoud

pizza & calzone 6

nacho's 94

sliders & burgers 50

register 120



Voor je begint

Heb je het helemaal gehad met het veel te dure, vette en smakeloze voedsel van pizza- en hamburgerketens, dan zit je met dit boek goed. Hierin vind je 100 recepten voor heerlijke, zelf-gemaakte pizza's, burgers en nacho's. Vrijwel alle recepten zijn gemakkelijk te bereiden, maar om je te helpen hebben we ze naar moeilijkheidsgraad ingedeeld: 1 (eenvoudig), 2 (vrij eenvoudig) of 3 (moeilijk). Als steuntje in de rug hebben we op deze twee bladzijden de 25 meest aantrekkelijke gerechten op een rijtje gezet.

EENVOUDIG



PUBNACHO'S



Pizza MET KAAS, VERSE KRUIDEN EN TOMAAT



ZALMBURGERS



Cheeseburgers MET BACON



GRIEKSE nacho's



Pizza MET ARTISJOKKEN, GEITENKAAS EN OLIJVEN



VEGETARISCHE pizza



CHAMPIGNONBURGERS



Nacho's MET LINZEN EN BONEN

VEGETARISCH



TUINBONENBURGERS met koolsla



Pizza MARGHERITA



Pizza MET VIER
SOORTEN KAAS



Calzone
NAPOLITANA



BEEFBURGERS
met ui



KIPNACHO'S



GRIEKSE pizza



Pizza MET PROSCIUTTO,
AVOCADO EN OLIJVEN

 ONZE FAVORIETEN



VISBURGERS met friet
van zoete aardappel



CARIBISCHE nacho's



Kipburgers MET PESTO

DE BESTE PIZZA



Pizza MET SALAMI
EN UI

DE BESTE CALZONE



Calzone
MET SNIJBIEET

DE BESTE SLIDER



Beefburgers
MET SLOPPY JOE

DE BESTE BURGER



Beefburgers
MET EI

DE BESTE NACHO



Nacho's MET CHORIZO
EN ANANAS



Pizza's & calzones

Pizza MET KAAS, VERSE KRUIDEN EN TOMAAT

- 1 portie pizzadeeg (zie blz. 8)
- 1 portie tomatensaus (zie blz. 8)
- 1 el fijngehakt vers basilicum
- 1 el fijngehakte verse peterselie
- 1 el fijngehakte verse tijm
- 1 el fijngehakte verse bieslook
- 350 g grof geraspte emmentaler
- 2-3 middelgrote tomaten, zonder zaadlijsten en overdwars in dunne plakjes gesneden
- zout en versgemalen zwarte peper
- extra vergine olijfolie, om mee te besprenkelen

Voor 4 personen • Voorbereiding 30 minuten, plus 1½ uur rusten en rijzen • Bereidingstijd 10-12 minuten • Moeilijkheidsgraad 1

1. Maak het pizzadeeg en de tomatensaus. Meng in een kleine kom het basilicum, de peterselie, tijm en bieslook en roer de helft van het mengsel door de tomatensaus.
2. Verwarm de oven voor op 250 °C/gasstand 10. Leg een pizzasteen of grote bakplaat in de oven om op te warmen.
3. Maak van de gerezen deegballen bodems met een doorsnee van 23 cm. Verdeel de tomatensaus over de bodems. Leg de kaas en plakjes verse tomaat erop. Breng op smaak met peper en zout.
4. Bestuif de voorverwarmde steen of bakplaat met bloem. Bak één of twee pizza's tegelijk 10-12 minuten, tot de korst goudbruin is en de kaas is gesmolten.
5. Garneer met de rest van de kruiden, sprenkel er een beetje olie over en serveer direct.

Als je dit gerecht lekker vindt, kijk dan ook eens naar onderstaande recepten.



Pizza MARGHERITA



Pizza MET KAAS EN KNOFLOOK



Pizza MET PROSCIUTTO, AVOCADO EN OLIJVEN

De pizza margherita werd voor het eerst in 1889 in Napels gebakken, ter ere van het bezoek van koningin Margaretha van Savoye. De rode tomaten, witte mozzarella en het groene basilicum symboliseren de kleuren van de Italiaanse vlag.

Pizza MARGHERITA

- 1 portie pizzadeeg (zie blz. 8)
- 1 portie tomatensaus (zie blz. 8)
- 350 g mozzarella, in dunne plakjes of grof geraspt
- 2 el gepekelde kappertjes, uitgelekt
- 4 grote zwarte olijven
fijne bloem, om mee te bestuiven
verse basilicumblaadjes, ter garnering
extra vergine olijfolie, om mee te besprenkelen

Voor 4 personen • Voorbereiding 30 minuten, plus 1½ uur rijzen •
Bereidingstijd 10-12 minuten • Moeilijkheidsgraad 1

1. Maak het pizzadeeg en de tomatensaus.
2. Verwarm de oven voor op 250 °C/gasstand 10. Leg een pizzasteen of grote bakplaat in de oven om op te warmen.
3. Maak van de gerezen deegballen vier pizzabodems met een doorsnee van 23 cm. Verdeel de tomatensaus over de bodems en leg de mozzarella en kappertjes erop. Leg in het midden van elke pizza een olijf.
4. Bestuif de voorverwarmde steen of bakplaat met bloem. Bak één of twee pizza's tegelijk 10-12 minuten, tot de korst goudbruin is en de kaas is gesmolten.
5. Garneer met basilicum, sprenkel er een beetje olie over en serveer direct.

Als je dit gerecht lekker vindt, kijk dan ook eens naar onderstaande recepten.



Pizza MET KAAS, VERSE KRUIDEN EN TOMATEN



PITTIGE pizza MET ANSJOVIS



Pizza SICILIANA

