

Dagny Ros Asmundsdottir

BLUE HAPPINESS

VOOR 4 PERSONEN

20 "medjoul" dadels
2 kopjes blauwe bessen
350 ml pure
Griekse yoghurt
2 bananen
2 el proteïnepoeder
kaneelstokjes

1. Laat de dadels een nachtje weken in water.
2. Meng alle ingrediënten samen in de blender en mix tot een gladde smoothie.
3. Serveer de smoothie in een cocktailglas en werk af met een kaneelstokje en enkele verse blauwe bessen.



GREEN VELVET SMOOTHIE

VOOR 4 PERSONEN

3 granny smith appels
1 kleine bussel
groene selder
2 komkommers
3 stevige stukken
gember
2 limoenen, het sap

voor de afwerking:

limoenschijfjes
takjes verse munt
gemalen ijs
rietjes

1. Snijd de appels in vier maar laat de schil eraan. Centrifugeer de appels, selder, komkommers en gember tot sap. Pep op met de limoensap.
2. Serveer in hoge glazen. Werk af met een flinke hand gemalen ijs, een limoenpartje en een takje verse munt. Serveer met een rietje.



Peppe Giacomazza

ONTBIJTPIZZA

VOOR 4 PERSONEN

1 bol pizzadeeg
10-tal kerstomaten,
in vier gesneden
1 bol mozzarella
1 handje spinazie
1 el oregano

1. Maak het pizzadeeg volgens Peppe Giacomazza's basisrecept en vorm er vier kleine pizza's van. Beleg de pizzabodems met de kerstomaatjes, de mozzarella en de spinazie. Bestrooi met een snufje oregano.

2. Leg de pizza's op de pizzasteen op de barbecue en laat ze gedurende 5 minuutjes bakken. Breek vervolgens een eitje boven elke pizza en laat ze nog enkele minuutjes verder bakken tot het eitje gaar is.

"Ik ben nog altijd vereerd dat ik bij njam! geïntroduceerd werd. Het was het begin van een mooie periode met nog altijd grote vriendschappen." Peppe

Stephanie Bex

ONTBIJTPIZZA MET YOGHURT EN FRUIT

VOOR 4 PERSONEN

1 rijpe banaan
125 g havervlokken
50 g honing
1 tl kaneel
200 g Griekse yoghurt
fruit (frambozen, blauwe bessen, kiwi, bramen, ...)
enkele blaadjes munt, fijngehakt
enkele pistachenootjes, fijngehakt

1. Prak in een grote kom de banaan met een vork fijn. Meng er dan de havervlokken, de honing en een lepeltje kaneel onder. Neem een springvorm en leg een laagje bakpapier op de bodem. Spreid daarna het havermengsel gelijkmatig uit over de bodem. Plaats de vorm gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden.

2. Haal de haverbodem uit de oven en uit de springvorm. Laat even afkoelen. Bestrijk de bodem vervolgens met Griekse yoghurt en beleg met fruit, munt en fijngehakte pistachenootjes.

