



Pizza toast met Jersey kaas



Ingrediënten

- 20 gram Henri Willig Koekaas Jersey
- 2 sneetjes brood naar keuze
- 70 gram tomatenpuree
- courgette
- cherrytomaten
- Italiaanse kruiden

Zin in iets eenvoudigs met veel smaak? Deze pizza toast met courgette is knapperig, smeuïg en zit boordevol groenten. Krokant brood, gesmolten kaas en sappige courgette – simpel, snel en verrassend lekker!

Bereidingswijze

- 1: Smeer de tomatenpuree op de broodjes
- 2: Snijd de courgette en gril in een pan.
- 3: Besprenkel de kaas over de broodjes
- 4: Doe daarna de gegrilde courgette, tomaatjes en Italiaanse kruiden overheen.
- 5: Bak de toast af op de grill stand van de oven voor 5 minuten (tot de kaas gesmolten is)
- 6: Serveer warm en geniet!

Kan ik de courgette vervangen door iets anders?

Ja hoor! Courgette kun je makkelijk vervangen door andere groenten zoals paprika, tomaat, champignons of aubergine. Let wel op het vochtgehalte – even grillen of droogdeppen helpt om de toast krokant te houden.

Serveer- en variatietips:

- **Vega deluxe:** Voeg gegrilde paprika, olijven en rode ui toe voor een mediterrane twist.
- **Kidsproof:** Gebruik tomatensaus, courgette en geraspte mozzarella op wit brood – eenvoudig en geliefd!
- **Luxe variant:** Beleg met courgette, burrata en truffelolie voor een verfijnde versie.

Dit recept is in opdracht gemaakt door [Fitfood.dioon](https://www.fitfood.dioon.nl)