**Homemade tortillachips met Italiaanse tomatendip**

## **Ingrediënten**

* Voor de tortillachips:
* 4 volkorenwraps of glutenvrije wraps
* 3 el milde olijfolie
* 1 tl gerookte-paprikapoeder
* peper en zout, naar smaak
* 1 tl cajunkruiden
* 1 tl knoflookpoeder
* Voor de dip:
* 1 blik cannellinibonen van 400 g, afgespoeld en uitgelekt
* 65 g zongedroogde tomaatjes
* sap van 1 citroen
* 1 el edelgistvlokken
* 1 teentje knoflook
* peper en zout naar smaak
* 3 el plantaardige yoghurt
* 1 el kappertjes, fijngehakt

## **Bereidingswijze**

* Verwarm de oven voor op 180 ⁰C en bekleed de bakplaat met bakpapier.
* Snijd de wraps in driehoekjes (eventueel met een pizzasnijder).
* Meng de overige ingrediënten in een kom en wentel de driehoekjes erdoor tot ze helemaal bedekt zijn.
* Verdeel ze over de bakplaat zonder dat ze elkaar overlappen.
* Bak de tortillachips 10 minuten in de oven, of tot ze knapperig en goudbruin zijn. Laat minstens 5 minuten afkoelen zodat ze knapperig worden.
* Maak de dipsaus. Pureer alle ingrediënten behalve de kappertjes in de keukenmachine tot een dikke en romige saus.
* Voeg eventueel een scheutje olie of water toe om de saus te verdunnen.
* Schep de dip in een schaaltje en voeg als laatste de kappertjes toe. Meng goed door elkaar.
* Serveer de tortillachips meteen met de dip.

# Rode-pestopasta met aubergine

#

## **Ingrediënten**

* Voor de rode pesto
* 100 g zongedroogde tomaatjes
* 2 teentjes knoflook
* 50 g cashewnoten
* 2 el tomatenpuree
* peper en zout, naar smaak
* 2 handjes basilicumblaadjes
* 4 olijfolie extra vierge
* Voor de pasta
* 1 aubergine, in blokjes van 2x2 cm
* 400 g gemengde cherrytomaatjes
* 2 el milde olijfolie
* peper en zout, naar smaak
* 1 tl knoflookpoeder
* 350 g pasta naar keuze
* 300 ml groentebouillon

## **Bereidingswijze**

* Verwarm de oven voor op 200 ⁰C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
* Verdeel de aubergine en cherrytomaatjes over de bakplaat en besprenkel met olijfolie.
* Bestrooi met peper, zout en knoflookpoeder. Rooster de groenten in de oven in 20 minuten gaar.
* Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en zet opzij tot gebruik.
* Maak intussen de rode pesto. Pureer alle ingrediënten voor de pesto in de keukenmachine in 1-2 minuten tot een dikke en romige massa.
* Zet een ruime pan op het vuur en doe de rode pesto erin.
* Schenk de groentebouillon erbij en verdun de pesto met wat water tot de dikte die je lekker vindt.
* Doe de gekookte pasta erbij en verwarm het gerecht nog een paar minuten op laag vuur.
* Voeg de geroosterde groenten toe en schep ze door de pasta.
* Serveer meteen met de basilicumblaadjes en pijnboompitten.

# Thaise beef salade

#

## **Ingrediënten**

* 300 g ribeye
* 2 el zonnebloemolie
* peper en zout
* 1 sjalot
* 10 cherrytomaten
* 3 snackkomkommers
* 4 muntblaadjes
* 3 takjes koriander
* 50 g gezouten pinda’s
* 1 limoen
* 1 el vissaus
* 2 el sojasaus
* 1 tl togarashi-chilipoeder
* 1 tl kippenbouillonpoeder
* 1 tl sesamolie
* 1 tl gembersiroop

## **Bereidingswijze**

* Snijd de ribeye tegen de draad in in zo dun mogelijke reepjes. Schep het vlees om met de zonnebloemolie en breng op smaak met peper en zout.
* Snijd de sjalot in dunne halve ringen. Halveer de tomaatjes en snijd de komkommers in plakjes. Snijd de munt fijn. Hak de koriander en pinda’s grof. Pers de limoen uit.
* Kook (blancheer) de ribeye 30 seconden in kokend water, giet af en doe in een kom.
* Voeg de sjalot, tomaat, komkommer, munt, koriander, het limoensap, de vissaus, sojasaus, het chilipoeder, kippenbouillonpoeder, de sesamolie en gembersiroop toe en schep om.
* Verdeel over twee borden en garneer met de pinda’s. Lekker met rijst.

# Pizzarolletjes

#

## **Ingrediënten**

* 300 g zelfrijzend bakmeel
* 1/3 tl zuiveringszout
* 1 tl zout
* 50 g koude boter, in grove blokjes
* c.a. 180 ml karnemelk
* 2/3 el pizzasaus
* 2/3 el barbecuesaus
* 1/2 kleine rode ui (50 g), in dunne ringen
* 80 g gegrilde rode paprika uit een pot, in smalle reepjes
* 1/3 el gehakte rozemarijn
* 80 g plakjes pepperoni, grof gehakt
* 55 g uitgelekte plakjes kalamataolijven
* 120 g pizzakaas

## **Bereidingswijze**

* Zeef het bakmeel, zuiveringszout en zout in een middelgrote kom en wrijf de boter er met je vingertoppen door.
* Voeg zo veel karnemelk toe tot het een zacht en plakkerig deeg wordt. Stort het deeg op een bebloemd werkvlak en kneed het lichtjes tot het glad is.
* Rol het uit op een bebloemd stuk bakpapier tot een rechthoek van 30 x 40 cm. Bestrijk het deeg met de gemengde pizza- en barbecuesaus.
* . Leg de rode ui, gegrilde paprika, rozemarijn, pepperoni, olijven en de helft van de kaas erop.
* Rol het deeg stevig op vanaf een lange kant. Laat de rol 10 minuten in de diepvries uitharden.
* Verwarm intussen een airfryer van 5,3 liter 10 minuten op 160 °C.
* Snijd met een kartelmes de zijkanten van de rol af en snijd de rol in 12 plakjes.
* Bekleed het mandje van de airfryer voorzichtig met bakpapier en leg de rolletjes er met het snijvlak naar boven in.
* Dek ze af met aluminiumfolie. Bak ze 10 minuten op 160 °C. Verwijder de folie en bak ze nog 10 minuten.
* Bestrooi de rolletjes met de resterende kaas en bak ze nog 5 minuten of tot ze gaar zijn en de kaas gesmolten en bruin is.
* 6 Serveer de rolletjes warm of koud.

De recepten komen van <https://www.lekkerensimpel.com/>

<https://www.gezondaantafel.nl/>

<https://supersnelgezond.nl/>

https://www.projectgezond.nl/

Dit is allemaal puur voor de inspiratie! Als je zelf nog lekkere recepten hebt, let us know!