

Ingrediënten en Recept

Instagram

[https://www.instagram.com/reel/C7rgbuOiKH8,](https://www.instagram.com/reel/C7rgbuOiKH8)



zoe.nogluten • Volgen

Ziggy Alberts • THE SUN & THE SEA (Ins...



zoe.nogluten • 4 d.

cette recette est inratable et plaît à tout le monde !! Elle est vraiment facile et rapide à préparer en plus

@zoe.nogluten pour plus de recettes avec peu d'ingrédients 😊

Franchement je suis tellement fan de cette technique du pot de yaourt ! Je fais tout pour éviter d'utiliser une balance.. je préfère de loin faire à l'œil/ avec le moins de matériel possible 😊

Quand on cuisine sans gluten, c'est toujours mieux de mélanger plusieurs farines (ou comme moi d'acheter un mélange de farines sans gluten déjà prêt 😊)

L'été dernier j'avais proposé une recette très similaire avec des courgettes et du fromage frais qui avait énormément plu aussi.. tu aimerais que j'en partage encore d'autres dans le même style ? Avec quel légume ?



zoe.nogluten
Instagram

cette recette est inratable et plaît à tout le monde !! Elle est vraiment facile et rapide à préparer en plus @zoe.nogluten pour plus de recettes avec peu d'ingrédients 😊

Franchement je suis tellement fan de cette technique du pot de yaourt ! Je fais tout pour éviter d'utiliser une balance.. je préfère de loin faire à l'œil/ avec le moins de matériel possible 😊

Quand on cuisine sans gluten, c'est toujours mieux de mélanger plusieurs farines (ou comme moi d'acheter un mélange de farines sans gluten déjà prêt 😊)

L'été dernier j'avais proposé une recette très similaire avec des courgettes et du fromage frais qui avait énormément plu aussi.. tu aimerais que j'en partage encore d'autres dans le même style ? Avec quel légume ?

https://www.facebook.com/reel/421886557382768

1 pot yoghurt
2 potten bloem
1/3 pot olijfolie
deeg van makken
in vorm duwen
20 min voorbakken

op deeg
mosterd
tomatenschijfjes
olijfolie zout
30 min in oven

burrata bolletje erop snijden

Bron



Internet – Instagram – Zoe.nogluten (Zoe Reich)

<https://www.facebook.com/reel/421886557382768>

<https://www.instagram.com/p/C7rgbuOiKH8/>

Info Martine Lycke

12/06/2024

1 pot yoghurt – 250 g
2 potten bloem – 283 g
1/3 pot olijfolie – 65 g
Ook toegevoegd: zout en ras el hanout

Deeg van maken

In vorm duwen

Ovenschotel – kleine met roze bloempjes gebruikt van 24 cm – mocht zeker groter, dan is deeg ook dunner en meer uitgebakken

20 min voorbakken – 180°C gedaan

Nog 5 minuten bijgegeven, maar mocht zeker nog langer !

Op deeg:

Mosterd

Provençaalse kruiden

Tomatenschijfjes

Olijfolie (spray met look gebruikt)

Zout

30 min in oven - Mocht zeker langer !

Burrata bolletje erop snijden

-> Mozzarella gebruikt en nog es 5 minuten in de oven

Voor herhaling vatbaar

Deeg precies niet volledig uitgebakken, 1^{ste} bak dus zeker ook verlengen !!

Fotos

