



## Tortizza

### Ingrediënten 10p

5 tortilla's  
pasta/pizza saus naar keuze  
1 courgette  
2 rode ui  
1 pakje gerookte ham of scampi of ...  
kruiden naar keuze  
1 pakjes gemalen kaas  
Verse basilicum

### Bereiding

Begin met de BBQ voor te bereiden op indirecte hitte, 220°C en verwarm alvast een ronde plancha voor.

Begin met de ui en courgette flinterdun te snijden. Zet opzij in een bakje.

Als je met scampi werkt, zal je die eerst apart moeten grillen. De kooktijd van de tortizza is te kort om de scampi gaar te krijgen.

Neem alle ingrediënten mee naar de BBQ. Doe wat olijfolie in de plancha en leg de tortilla met de wat grovere kant erin. Bestrijk snel met de saus, bestrooi dan met de kaas en "mors" zeker wat naaste de rand, die gaat lekker meebakken. Beleg met de ui, courgette, ham of scampi of ... Kruid met je gekozen kruiden (een italianaanse of mexicaanse mengeling werkt super) en sluit het deksel van de BBQ.

Na een minuutje of 3-4 check je de bodem al eens. Voldoende kleur en al krokant ? Dan mag de tortizza eraf ! Anders nog een minuutje verder bakken.

Snij in punten en bestrooi met wat blaadjes basilicum.

# BBQ



# BBQ

BBQ

WORKSHOPS

BY WIM BLOEMEN

FIERE PARTNER VAN



wim@burn-bbq.be  
0496 724 845

[www.burn-bbq.be](http://www.burn-bbq.be)

