

37 THE BBQ-TOWER OF CAPRESE



160°
DIRECT



60
MIN



4
PERS

Caprese komt van het eiland Capri en dat staat bekend om zijn schoonheid en fraaie uitzichten. Dan ligt een toren voor de hand. Dit omenomenomnomnom traditioneel Italiaans gerecht steken wij graag in een BBQ-jasje. Scan het icoon!

SUPPLIES

- 6 cherrytomaten
- 2 grote bollen mozzarella
- 2 gele paprika's
- 2 rode paprika
- 1 courgette
- 2 eetlepels Pesto Genovese
- Verse basilicum
- 1 oerbrood
- Olijfolie
- Grove peper
- Zout

TOOLS

- Pizzasteen of gietijzeren pan
- Burgerflipper
- 2 middelgrote taps-toelopende glazen
- Vershoudfolie
- Prikker lang

MAKE IT HAPPEN

Prep

Schoonheid is bij elk Italiaans gerecht van belang, dus was de groenten. Snijd de paprika's in grote stukken en de courgette in strakke plakken van 1 cm dik. Snijd ook de mozzarella in plakken: 1,5 cm. Pluk basilicumblaadjes van zo'n leuk vers plantje en snijd oerbrood in plakken van 1,5 cm. Smeer je brood licht in met olie en bestrooi het met grof zout. Bekleed de binnenkant van de glazen met vershoudfolie zodat je toren er straks ook makkelijk uit gaat.

How to cook

The will to grill

Grill de paprika's. Grill de courgette, grill het brood en omdat je toch zo lekker bezig bent, grill de cherrytomaatjes (of niet, omdat je tegendraads bent en van dat koude, sappige houdt).

Tower power

Steek 1 rondje uit het brood in de diameter van de onderkant van het glas en stop dat in het glas. Stapel vervolgens om-en-om mozzarella, paprika, courgette en blaadjes basilicum op elkaar tot een torentje in het glas. Telkens goed aanduwen. Kijk er veelbetekenend naar om de nadruk te leggen op je designeroog. Steek nog 1 rondje uit het brood in de diameter van de onderkant van het glas. Maak er ook een voor de bovenkant. Plaats het grote rondje brood bovenop. Spannend moment: keer je toren om op een pizzasteen of gietijzeren pannetje. Verwijder het vochtige schijfje brood dat nu bovenop ligt en vervang het door het droge exemplaar. Steek een prikker in het midden. Plaats een, al dan niet geroosterd, cherrytomaatje bovenop en laat vervolgens mozzarella smelten bij een aangename 160 °C. Schep de toren met een burgerflipper uit de pan of van de pizzasteen en serveer deze uitkijkpost direct. Drizzle er als finishing touch nog snel wat pesto overheen.

