





Gevuld picknickbrood

 **Bereidingstijd**
30 min tot 1u

 **Moeilijkheidsgraad**
Eenvoudig



Ingrediënten

1 courgette
olijfolie
1 ijsbergsla
50 gram spinazie
2 tomaten
200 gram mozzarella
1 groot brood (volkoren of wit)
4 eetlepels groene pesto
150 gram prosciutto (of salami)
150 gram gekookte ham
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de courgette in de lengte in dunne plakken, bestrijk ze met olijfolie en kruid met peper en zout. Gril ze kort in een grillpan langs beide kanten goudbruin. Laat afkoelen.
- 2.** Snij de ijsbergsla in repen. Spoel de spinazie schoon en dep droog. Snij de tomaten in plakjes. Dep de mozzarella goed droog met keukenpapier en snij in plakjes.
- 3.** Snij de bovenkant van het brood en hou apart. Hol het brood uit.
- 4.** Bestrijk de binnenkant van het brood met de pesto. Schik er de ijsbergsla, prosciutto of salami, spinazie, tomatenplakjes, ham, courgette en mozzarella in.



- 5.** Doe het deksel op het brood en druk wat aan. Snij het brood voorzichtig in stukken en serveer.