

Flatbread crackers met mozzarella & notenolie



Bereidingstijd: ca. 30 minuten

Ingrediënten voor 4-6 personen

1 teentje knoflook
100 g gepelde pistache (of andere noten)
zoutflakes
1 dl koolzaadolie
1 zak (5 stuks) Arabisch flatbread
3 bolletjes verse (buffel) mozzarella

Pel het teentje knoflook en pureer deze met de nootjes (houd er een paar achter voor de garnering), een snufje zout en de olie tot een dikke groene olie.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Scheur ondertussen het flatbread voorzichtig open in 2 losse ronde vellen. Laat de vellen (een paar tegelijk) midden in de hete oven in enkele minuten goudbruin en knapperig worden.

Zeef de olie (bewaars de pistacheprut om bijv. een pesto mee te maken).

Bestrooi de flatbread crackers met wat zoutflakes en stapel ze op een passende schaal.

Haal de mozzarella uit het water, dep droog en scheur ze boven de crackers. Druppel er royaal wat pistacheolie over, garneer met de achtergehouden pistache en serveer direct.