



# Mozzarella met olijvensalsa

Voor 20 porties  
Klaar in 12 minuten

**Nodig:**

- 25 g ontpitte groene olijven
- 25 g ontpitte zwarte olijven
- 3 zongedroogde tomaten
- 1/2 tl korianderzaad
- 1 el kappers
- geraspte schil van 1 citroen
- 2 el citroenolie (met citroen gearomatiseerde olijfolie)
- 2 el extra vergine olijfolie
- 1 el citroensap

- 2 bollen mozzarella
- verse basilicum
- zwarte peper

**Bereiding:**

- Hak de olijven en zongedroogde tomaten fijn. Rooster het korianderzaad en maal fijn. Meng alle ingrediënten, behalve de mozzarella en de basilicum, onder elkaar. Kruid met peper en zout.
- Dep de mozzarella goed droog en snij in 20 stukjes. Leg de stukjes mozzarella in serveerlepels en verdeel er de olijvensalsa over.
- Werk af met de fijngesneden basilicum.

# Uier met savooikool en graanmosterdsaus

Voor 4 personen  
Klaar in 1 uur

**Nodig:**

- 4 aardappelen van gelijke grootte
- 1/2 savooikool
- 50 g boter, 30 g bloem, 4 dl room
- 4 plakken uier van 140 g
- 3 el gesnipperde sjalot
- 1,5 dl droge witte wijn
- 1/2 el graanmosterd
- peper en zout

**Bereiding:**

- Schil en kook de aardappelen gaar.
- Verwijder de buitenste bladeren van

de savooikool en snij de grote nerven weg. Snij de kool in fijne repen en blancheer ze in lichtgezouten water. Koel de kool meteen af in ijswater en stoof nadien in gesmolten boter. Kruid met peper en zout.

- Kruid de uier met peper en zout, wentel de plakken in bloem en bak ze goudbruin aan beide kanten in boter. Haal de uier uit de pan en voeg de sjalot toe. Fruit en blus de pan daarna met de wijn. Laat inkoken tot de helft, doe de room erbij en laat nogmaals tot de helft inkoken. Werk af met de graanmosterd, zonder te laten koken.
- Verdeel de gestoofde savooikool over borden, leg er de uier op en werk af met de mosterdsaus. Voeg de aardappelen toe.



## Mannen en hun mode!

De nieuwe wintercollectie straalt een stoere sportieve sfeer uit waarbij ruige accenten perfect samengaan met een natuurlijke look. Vanaf nu en heel de winter te bewonderen bij Belvu. En met de 10% op uw kortingskaart kan uw najaar niet meer stuk.

MODE **belvu** SPORT  
www.belvu.be

STRIJDESSTRAAT 29-33 • DOELVELDSTRAAT 38 • EDEGEM  
Open: ma. tot vrij. van 9.30 tot 18.30u - Za. van 9.30 tot 18u