

## Ingrediënten

165 g (gram) Bloem  
125 ml Olijfolie  
100 ml Melk  
3 Stuk(s) Ei  
1 tl (theelepels) Zout  
100 g (gram) Geraspte kaas  
1.5 tl (theelepels) Bakpoeder  
50 g (gram) Half zongedroogde tomaatjes  
125 g (gram) Mozzarella  
2 handje(s) Basilicum (vers)  
10 Stuk(s) Tomaatje (cherry)  
Zwarte peper (gemalen)  
Zout

## Keukenspullen

Nordic Ware Heritage bundlette mini  
Mengkom  
Pannelikker (of spatel)  
Snijplank  
Mes (scherp)

---

## 1. Tulbandjes bereiden

Verwarm de oven voor op **elektrische oven: 180 °C** of **heteluchtoven 160 °C**

Roer in een kom met een garde de **olijfolie (125 ml)**, het **zout (1 tl)**, de **melk (100 ml)** en **eieren (3)** tot een samenhangend geheel. Voeg de **kaas (100 g)** toe en roer deze met een spatel door het oliemengsel. Voeg als laatste de **bloem (165 g)** en het **bakpoeder (1,5 tl)** toe. Spatel weer tot een samenhangend geheel.

Snijd de **tomaten (50 g)** en **mozzarella (50 g)** in kleine stukjes (ongeveer 1 cm). Hak de **basilicum (1 handje)** fijn. Schep de gesneden tomaten, mozzarella en de basilicum door het beslag. Vul de tulbandvorm met het beslag. Bak de tulbandjes in 20 tot 25 minuten goudbruin.

---

---

## 2. Salade bereiden

Snijd de **cherrytomaatjes (10 stuks)** en de **mozzarella (75 g)** in kleine stukjes. Breng de salade op smaak met de **basilicum (1 handje)**, olijfolie en wat peper en zout.

Serveer de salade in het midden van de tulbandjes of ernaast.