

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.