

Ciabatta-pizza's, met warme tomaten, mozzarella en wilde rucola

Gas: Direct / halfhoog vuur **Briketten:** Direct

Bereidingstijd: 10 minuten / Grilltijd 7-8 minuten / **Voor** 4 personen

3 el olijfolie, plus wat extra (naar keuze)
2 teentjes knoflook, geperst
zeezout en versgemalen zwarte peper
4 roma-tomaten
4 plakken ciabatta
150 g mozzarella (uitgelekt gewicht), in 4 plakken
10 g wilde rucola, gewassen en uitgelekt

1. Roer de 3 eetlepels olijfolie, knoflook, zout en peper door elkaar. Snijd de tomaten doormidden, bestrijk ze met wat knoflookolie en leg ze in een aluminiumfolie bakje dat geschikt is voor gebruik op de barbecue (een Weber druipbakje is ideaal). Rooster de tomaten met de snijkant naar boven op direct/halfhoog vuur: ca. 3 minuten lang of tot ze gaan schroeien. Haal ze nu van de barbecue.
2. Bestrijk een kant van de plakken ciabatta met de rest van de olie en rooster ze 2 minuten – halverwege omdraaien – op direct/halfhoog vuur of tot ze aan beide kanten zijn geroosterd. Haal het druipbakje met een tang of ovenhandschoenen van de barbecue.
3. Leg het geroosterde brood in het aluminium bakje of het druipbakje, leg er een plakje mozzarella en vervolgens twee halve tomaten op, rooster ze nu opnieuw 2-3 minuten of tot de kaas is gesmolten. Haal de ciabatta-pizza's van de barbecue, garneer ze met wilde rucola en serveer ze, naar smaak, met een beetje zwarte peper en wat druppels olijfolie.



Tip: Leg als u houtskool kookt eens wat takjes basilicum tussen de kolen, dat geeft extra smaak.

(uit Weber's Ultieme Grillgids ISBN 90.4390.731.6)