



Italiaanse platbroodpizza's met buffelmozzarella

Met courgette en gele paprika



LAVILA ROUGE

Lavila Rouge is echt een wijn voor bij de pizza. Gemaakt van de sappige grenache en merlot die structuur geeft, met fruitige smaken van frambozen en cassis.



Knoflookteen



Courgette *



Gele paprika *



Buffelmozzarella *



Tomatenpassata



Paprikapoeder



Libanees platbrood



Belegen kaas *



Gedroogde oregano



Totaal: 20-25 min.



Veggie



Supersimpel



Eet binnen 5 dagen

Pizza, wie is er niet dol op? In dit recept gebruik je platbrood als bodem, een broodsoort uit het Midden-Oosten. Je belegt de pizza rijkelijk met tomatensaus en groenten, waardoor het een volwaardige avondmaaltijd wordt - heel iets anders dan de gemiddelde diepvriespizza! De romige buffelmozzarella maakt het helemaal af.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Koekenpan, kom en bakplaat met bakpapier.

Laten we beginnen met het koken van de **Italiaanse platbroodpizza's met buffelmozzarella**.



1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Pers of snijd de **knoflook** fijn.



2 SNIJDEN EN SCHEUREN

Snijd de **courgette** in dunne plakken en de **gele paprika** in smalle repen. Scheur de **buffelmozzarella** klein.



3 COURGETTE BAKKEN

Verhit de olijfolie in een koekenpan op hoog vuur en bak de **courgette** 3 – 4 minuten.



4 PIZZA'S BELEGGEN

Meng ondertussen de **tomatenpassata** met de **knoflook** en het **paprikapoeder** in een kom en breng op smaak met peper en zout. Smeer de **platbroden** in met de **tomatensaus**. Verdeel de **courgette**, **paprika** en **belegen kaas** erover en bestrooi met de **oregano**.



5 PIZZA'S BAKKEN

Bak de **platbroodpizza's** op een bakplaat met bakpapier ongeveer 7 – 8 minuten in de oven ★. Verdeel, meteen nadat de pizza uit de oven komt, de **buffelmozzarella** erover en laat even smelten ★★.

★★**TIP:** Passen niet alle pizza's tegelijk in de oven? Beleg de volgende platbroden pas als de andere in de oven bakken, zo voorkom je dat de bodem vochtig wordt.



6 SERVEREN

Verdeel de **pizza's** over de borden en besprenkel naar smaak met extra vierge olijfolie.

★★**TIP:** Vind je het lekker wanneer de buffelmozzarella helemaal gesmolten is? Verdeel dan halverwege de baktijd de buffelmozzarella over de pizza en zet hem weer terug in de oven.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Courgette (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Gele paprika (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Buffelmozzarella (g) 7 *	65	125	190	250	315	380
Tomatenpassata (ml)	100	200	300	400	500	600
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Libanees platbrood (st) 1)	2	4	6	8	10	12
Belegen kaas (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Gedroogde oregano (tl)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie*	naar smaak					
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren


VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2803 / 670	571 / 136
Vet totaal (g)	30	6
Waarvan verzadigd (g)	15,9	3,2
Koolhydraten (g)	64	13
Waarvan suikers (g)	14,2	2,9
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	31	6
Zout (g)	1,7	0,3

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

WEEK 05 | 2018

