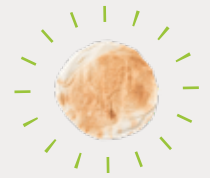




Platbroodpizza funghi

Met tijm, rode ui, rucola en buffelmozzarella



PLATBROOD

Van tortilla's in Zuid-Amerika tot naar in Azië en pita in het Midden-Oosten: platbrood is eenvoudig te maken en je komt het in verschillende vormen over de hele wereld tegen.



Champignons *



Rode ui



Knoflookteen



Buffelmozzarella *



Tomatenpassata



Gedroogde tijm



Wit platbrood



Rucola *



Totaal: 30-35 min.



Veggie



Gemakkelijk



Eet binnen 5 dagen

Pizza funghi staat niet voor niets bij elke pizzeria op het menu en ook wij hebben ons laten inspireren door deze pizzaklassieker. Vanavond gebruik je platbrood als bodem - lekker knapperig én snel! De buffelmozzarella maakt het heerlijk romig. Benieuwd hoe de mozzarella in jouw box gemaakt wordt? Neem een kijkje op de blog!

LEES MEER OVER
BUFFELMOZZARELLA
OP DE BLOG

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Steeplan, koekenpan en bakplaat met bakpapier.

Laten we beginnen met het koken van de **platbroodpizza funghi**.



1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de **champignons** in plakken. Snipper de helft van de **rode ui** en snijd de rest in ringen. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Trek de **buffelmozzarella** uit elkaar en scheur in kleine stukjes.



4 PIZZA'S MAKEN

Haal de **platbroden** uit de oven. Smeer de **platbroden** in met de **tomatensaus**. Verdeel het **champignonmengsel** en de **buffelmozarellastukjes** over de pizza's. Garneer met de overige **gedroogde tijm** en bestrooi met peper en zout.



2 TOMATENSAUS MAKEN

Verhit de helft van de olijfolie in een steelpan op middelmatig vuur en fruit de **knoflook** en de gesnipperde **rode ui** 1 – 2 minuten. Voeg de **tomatenpassata**, de zwarte balsamicoazijn, de helft van de **gedroogde tijm** en 1 el water per persoon toe en breng op smaak met peper en zout. Laat 6 – 8 minuten inkoken op middelmatig vuur, tot er een dikke saus ontstaat. Roer regelmatig door.



5 PIZZA'S BAKKEN

Bak de pizza's 5 – 7 minuten in de voorverwarmde oven, op een bakplaat met bakpapier.



3 BAKKEN

Verhit ondertussen de overige olijfolie in een koekenpan op middelmatig vuur. Bak de **rode uiringen** en de **champignons** 4 – 5 minuten op middelhoog vuur. Schep regelmatig om en breng op smaak met peper en zout. Bak ondertussen de **platbroden** 4 – 5 minuten in de voorverwarmde oven, op een bakplaat met bakpapier★.



6 SERVEREN

Bestrooi de pizza's met de **rucola** en serveer.

★**TIP:** Je bakt de platbroden even voor zonder saus zodat ze overal lekker krokant worden.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Champignons (g) *	250	375	500	625	875	1000
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Buffelmozzarella (g) 7) *	60	125	185	250	310	370
Tomatenpassata (g)	100	200	300	400	500	600
Gedroogde tijm (tl)	1	2	3	4	5	6
Wit platbrood (st) 1)	2	4	6	8	10	12
Rucola (g) 23) *	40	60	80	100	120	140
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2879 / 688	447 / 107
Vet totaal (g)	28	4
Waarvan verzadigd (g)	11,3	1,8
Koolhydraten (g)	78	12
Waarvan suikers (g)	8,5	1,3
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	27	4
Zout (g)	1,2	0,2

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

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).