



Platbroodpizza met coppa di Parma

met zelfgemaakte tomatensaus, provolone en rucola



MASAN ROUGE

Alle ingrediënten in deze smakelijke pizza vragen om een volle, maar soepele rode wijn met een klein beetje kruidigheid.



Rode ui



Knoflookteen



Pruimtomaat



Tomatensaus



Champignons *



Coppa di Parma *



Verse basilicum *



Libanees platbrood



Provolone flakes *



Rucola *

- Totaal: **30-35** min.
- Gemakkelijk
- Eet binnen **3** dagen
- Original
- Discovery
- Quick & Easy

Voor deze zomerse pizza's met een bodem van Libanees platbrood, maak je zelf je tomatensaus. Het is een snelle variant, maar wanneer je de tijd hebt, kun je de saus ook eerder opzetten. De bodem beleg je met de champignons, coppa di Parma, provolone en rucola om de pizza helemaal af te maken.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Steelepan, bakplaat met bakpapier en kom.

Laten we beginnen met het koken van de **platbroodpizza met coppa di Parma**



1 SMAAKMAKERS SNIJDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snipper de **rode ui** (zie tip). Pers of snijd de **knoflook** fijn. Snijd de **tomaten** in blokjes.



2 SAUS MAKEN

Verhit de olijfolie in een steelepan en fruit de **ui** met de **knoflook** 1 – 2 minuten op middelhoog vuur. Voeg de **tomaten**, de **tomatensaus**, de zwarte balsamicoazijn en 35 ml water per persoon toe en laat 7 minuten op laag vuur inkoken. Breng op smaak met peper en zout.



3 CHAMPIGNONS SNIJDEN

Snijdt ondertussen de **champignons** in plakken en snijd of scheur de **coppa di Parma** in tweeën. Snijd zowel de takjes als de blaadjes van het **basilicum** grof.



4 PIZZA'S BELEGGEN

Besmeer de **platbroden** met de **tomatensaus**. Beleg met de **champignons**, de **coppa** en de **provolone**. Leg de platbroden op een bakplaat met bakpapier en bak de pizza's 10 minuten in de oven of totdat ze goudbruin zijn.



5 RUCOLA AANMAKEN

Meng ondertussen de **rucola** met de extra vierge olijfolie in een kom.

★ **TIP:** Het is ook lekker om de pizza met extra rode ui te beleggen in plaats van alle ui in de saus te verwerken. Snijd dan de helft van de ui in halve ringen en gebruik de andere helft, gesnipperd, voor de saus.



6 SERVEREN

Haal de platbroodpizza's uit de oven en garneer met de **rucola** en het **basilicum**.

★ **TIP:** In plaats van de platbroden te garneren met rucola kun je ook een salade maken. Bak de pizza's dan af met de helft van de provolone flakes en meng de rest met de extra vierge olijfolie door de rucola. Heb je citroen in huis? Meng dan ½ el sap per persoon door de sla om het lekker fris te maken.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Pruimtomat (st)	1	2	3	4	5	6
Tomatensaus (blikje)	½	1	1½	2	2½	3
Champignons (g) *	100	200	300	400	500	600
Coppa di Parma (g) *	25	50	75	100	125	150
Verse basilicum (blaadjes) 23 *	6	12	18	24	30	36
Libanees platbrood (st) 1)	2	4	6	8	10	12
Provolone flakes (g) 7) *	50	75	100	125	150	175
Rucola (g) 23) *	20	40	60	80	100	120
Olijfolie* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn* (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie* (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2787 / 666	611 / 146
Vet totaal (g)	30	7
Waarvan verzadigd (g)	12,3	2,7
Koolhydraten (g)	63	14
Waarvan suikers (g)	12,9	2,8
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	31	7
Zout (g)	2,2	0,5


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).

www.hellofresh.nl

www.hellofresh.be

WEEK 31 | 2017

