



Italiaanse calzone met mango, mozzarella en gegrilde paprika

 30-40min  2 personen

“Wat, een calzone met fruit?!”, riep onze collega vol ontzet toen ze hoorde over onze avontuurlijke hap. De uit Napels afkomstige dubbelgeklapte pizza gaan als warme broodjes over de toonbank en worden doorgaans met kaas en groenten gevuld. Chef Bas heeft er nu plakjes mango aan toegevoegd. Na een wat aarzelende hap werd deze calzone door onze Italiaanse collega goedgekeurd, en nu vast ook door jou!

Wat je van ons krijgt

- rol pizzadeeg ¹
- bol mozzarella ⁷
- gedroogde oregano
- teen knoflook
- mango
- gele paprika
- gegrilde paprika
- tomaat
- pakje tomatenpassata

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat
- maatbeker
- oven
- staafmixer

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Niet iedereen houdt van rauwe knoflook, je kunt de gehakte knoflook in een kleine koekenpan met een scheutje olie op laag-middellaag vuur in 1-2min zacht fruiten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 835.0kcal, vet 37.4g, eiwit 21.9g, koolhydraten 97.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C hetelucht/200°C. Halveer de **paprika**. Verwijder de zaden en zaadlijsten en snijd in smalle repen. Snijd de **mozzarella** en **tomaat** in dunne plakken. Pel de **knoflook** (zie **kooktip, links**).



4. Calzones beleggen

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit, snijd in twee rechthoeken en leg ze met de korte kant naar je toe. Beleg de **bovenste helft van de deeglap** (2cm van de rand) met **tomaat, mango, paprika, een paar el saus** en **mozzarella**. Bestrooi met zout en peper, herhaal met de **tweede deeglap**. Overlaad het **deeg** niet met de **vulling** (zie stap 6).



2. Mango snijden

Schil de **mango**, zet de **vrucht** rechtop en snijd het **vruchtvlees** langs de pit, zodat je twee grote halve schijven hebt. Snijd elk stuk **vruchtvlees** in dunne plakjes. Snijd de rest van het **vruchtvlees** van de pit en snijd dit ook in dunne plakjes.



5. Calzones bakken

Klap elke **deeglap** dubbel, en druk de randen goed aan. Evt. kun je de **deegrandjes** ook omvouwen zodat tijdens het bakken een mooie korst ontstaat. Zorg ervoor dat er geen vocht uit de **calzones** kan ontsnappen. Bak de **calzones** 20-25min in de oven tot ze goudbruin zijn.



3. Saus maken

Doe de **tomatenpassata** met de **gegrilde paprika, knoflook** en **gedroogde oregano** in een hoge (maat)beker. Pureer met de staafmixer tot een gladde **saus**. Breng op smaak met zout, peper en evt. een scheutje olijfolie.



6. Salade maken

Meng evt. **overige vulling** in een kom met 1el olijfolie, 1el azijn en wat zout en peper. Doe evt. de **rest van de paprikasaus** in een kommetje. Serveer de **calzone** met de **salade** en **saus**.