



Artisjok-spinaziedip pizza

met een friszure salade



20-30min



2 personen

Een Amerikaanse klassieker: de artisjok-spinaziedip. Deze hartige en bovenal romige dip staat regelmatig op menig Amerikaans feestje op tafel. Onze culinaire Kyra is er gek op en bedacht er deze pizza-variatie op. Heel makkelijk om te maken, want de oven doet het meeste werk. Intussen maak je een vlotte salade met spinazie en intens gedroogde tomaten.

Wat je van ons krijgt

- knoflook
- artisjokken
- geraspte mozzarella ⁷
- babyspinazie
- citroen
- gedroogde tomaten ¹²
- verse basilicum
- pizzadeeg ¹
- zure room ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakplaat
- keukenrasp
- oven
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 785.0kcal, vet 44.9g, eiwit 17.3g, koolhydraten 66.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/225°C. Laat de **artisjokken** uitlekken en hak ze grof. Hak de **gedroogde tomaten** grof. Hak de **helft van de babyspinazie** grof. Pluk de **basilicumblaadjes**, stapel **2/3e van de blaadjes** en snijd ze in reepjes. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



4. Pizza beleggen

Bestrijk het **pizzadeeg** gelijkmatig met de **spinazie-artisjokkencrème**. Bestrooi met de **rest van de geraspte mozzarella**. Bak de **pizza** in 15-20min goudbruin en gaar in de oven.



2. Crème maken

Doe de **zure room** in een middelgrote kom. Pel de **knoflook** en rasp deze boven de kom fijn. Voeg dan de **gehakte spinazie**, de **artisjokken**, **basilicumreepjes**, **1tl citroenrasp**, **1el citroensap**, **1-2el geraspte mozzarella** en de **helft van de gedroogde tomaten** toe. Roer door en breng op smaak met peper en evt. zout.



5. Salade maken

Maak intussen een snelle **dressing** 1-2el olijfolie, 1el azijn, zout, peper en een snufje suiker. Meng vlak voor het serveren de **dressing** met de **rest van de babyspinazie** en **gedroogde tomaten**.



3. Deeg voorbereiden

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier uit op een bakplaat. Rol de **randjes** 1-2cm terug en druk aan zodat tijdens het bakken een stevige korst ontstaat. Prik het **deeg** met een vork in.



6. Pizza serveren

Snijd de **pizza** in stukken en garneer met de **rest van de basilicumblaadjes**. Serveer de **pizza** met de **salade**.