

MARLEY SPOON



BBQ-pizza met rundergehakt, maïs en rode uienpickle

 30-40min  2 personen

De pizza is crowdpleaser nummer één. Makkelijk te bereiden en jong en oud kan in de keuken meehelpen! Vandaag geen Italiaanse klassieker, maar eentje belegd met elementen uit de Tex-Mex-keuken. Het rundergehakt is op smaak gebracht met een smokey BBQ-saus en de combinatie van zoete maïs en friszure uienpickle bieden het perfecte tegenwicht. Om je vingers bij af te likken!

Wat je van ons krijgt

- BBQ-saus ¹
- rundergehakt
- maïs
- jong belegen geraspte kaas ⁷
- rode ui
- zure room ⁷
- verse koriander
- pizzadeeg ¹
- tomaten

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakplaat
- middelgrote koekenpan
- oven
- zeef

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

Kooktip

Als het lastig is de zure room te verdelen, laat deze dan eerst op kamertemperatuur komen.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 995.0kcal, vet 38.6g, eiwit 43.9g, koolhydraten 113.2g



1. Pizzadeeg voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier uit op een bakplaat.



4. Pizza beleggen

Besmeer de **pizzabodem** met de **zure room** (zie kooktip, links). Roer de **rest van de BBQ-saus** met 1tl water los en besprenkel de **pizzabodem** ermee. Bestrooi met de **geraspte kaas** en verdeel het **gehakt**, de **maïs** en de **tomatenplakjes** erover. Besprenkel met olijfolie en bak de **pizza** 15-20min onderin de oven gaar.



2. Ingrediënten voorbereiden

Pel en snijd de **ui** in zeer dunne ringen. Snijd de **tomaten** in dunne plakjes. Giet de **maïs** af, spoel schoon onder de kraan en laat uitlekken. Hak de **koriander** zonder de hardere steeltjes grof.



5. Uienpickle maken

Doe intussen de **uienringen** in een kommetje. Voeg 1-2el azijn, 1tl zout en 1tl suiker toe en roer door totdat de suiker is opgelost. Zet opzij en roer af en toe eens door.



3. Gehakt bakken

Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg het **rundergehakt** toe en bak in 3-4min al hakkend met een spatel rul. Neem uit de pan en roer er (zodra het **gehakt** wat is afgekoeld) de **helft van de BBQ-saus** door.



6. Serveren

Snijd de **pizza** in stukken en garneer met de **uienpickle** en **koriander**.