

Pizza met groene groenten

en pompoenpitten met ricotta



30-40min



2 personen

Vind je het ook een uitdaging om aan je dagelijks aanbevolen hoeveelheid groenten te komen? Dat lossen wij in één keer op met deze heerlijke vegetarische pizza. Je besmeert het pizzadeeg met een zelfgemaakte mesclunsla-pesto en topt de bodem met helden uit het groene rijk: broccoli, courgettelinten en knapperige pompoenpitten. De romige dotten ricotta bovenop maken het feest af!

Wat je van ons krijgt

- pizzadeeg ¹
- courgette
- ricotta ⁷
- broccoli
- sjalot
- mesclunsla
- knoflook
- pompoenpitten

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat
- dunschiller of kaasschaaf
- maatbeker
- oven
- staafmixer
- zeef

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

Kooktip

Gebruik de rest van de ricotta bijvoorbeeld als broodbeleg, samen met (plakjes) vers seizoensfruit en een kneepje honing.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 885.0kcal, vet 35.6g, eiwit 35.0g, koolhydraten 101.6g



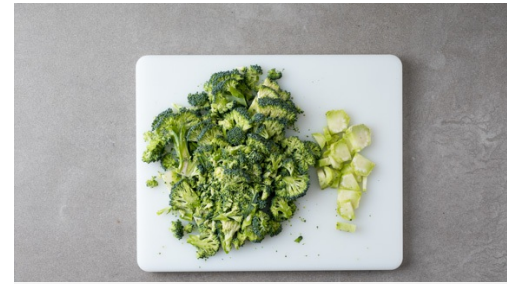
1. Courgettelinten maken

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om dunne linten van de **courgette** te schaven, draai de **courgette** na elke haal. Leg de **courgettelinten** in een zeef, bestrooi met 1tl zout en laat rusten.



4. Pizza beleggen

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier uit op een bakplaat. Besmeer de **bodem** met de **pesto** en verdeel de **broccoli**, **rest van de sjalot** en de **pompoenpitten** erover. Maak **rozetjes** van de **courgettelinten** door deze om je vinger te wikkelen en dan recht op en willekeurig op de **pizzabodem** te plaatsen.



2. Broccoli snijden

Snijd 1-2cm grote roosjes van de **broccoli** en snijd de **stam** in 0,5cm brede plakken.



5. Ricotta verdelen

Verdeel de **helft van de ricotta** (zie **kooktip, links**) in hoopjes over de **pizza**. Bestrooi de **pizza** met 1/4-1/2tl zout en peper en besprenkel met 1el olijfolie.



3. Pesto maken

Halveer, pel en hak de **sjalot** fijn. Pel en halveer de **knoflook**. Doe de **helft van de gehakte sjalot** met de **mesclunsla**, **helft van de pompoenpitten**, de **knoflook**, 1-2el olijfolie, 1-2el water, 1/2tl zout en peper naar smaak in een hoge (maat)beker en pureer glad met een staafmixer. Voeg 1-2tl water toe indien de **pesto** te dik is.



6. Pizza bakken

Bak de **pizza** in het onderste deel van de oven 15-20min totdat de **bodem** gaar en knapperig is en de **broccoli** zacht en goudbruin. Snijd de **pizza** in stukken.