

MARLEY SPOON



Slawedges met blauwekaassaus

en crispy bacon met kruidig platbrood



10-15min



2 personen

Pizzadeeg gebruik je doorgaans als... juist! Als bodem voor een pizza. Dus vonden wij het tijd om het deeg op een iets andere manier te gebruiken en er gekruid platbrood van te maken. Je maakt dit makkelijk zelf met een beetje hulp van de oven en een Mediterraanse kruidenmix. Erbij serveer je tomaat en een onweerstaanbare dressing van blauwe kaas. Crispy spekjes erbovenop en jouw nieuwe favoriete gerecht is klaar!

Wat je van ons krijgt

- 1 beker zure room ⁷
- 1x blauwe kaas ⁷
- 1 citroen
- 5g Adíos Salt! seasoning
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1x spekjes
- 1 tomaat
- 1 krop ijsbergsla

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- staafmixer
- middelgrote koekenpan
- fijne keukenrasp
- oven
- bakplaat

Vergeet niet je verse kruiden, groenten en fruit te wassen voor het koken te wassen.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 999.0kcal, vet 47.4g, eiwit 37.1g, koolhydraten 100.6g



1. Blauwekaassaus maken

Verwarm de oven voor op 210°C. Doe de **zure room** en de **helft van de blauwe kaas** met een snuf peper in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer tot een **grove saus**. Wil je een sterkere smaak? Voeg dan meer **kaas** naar wens toe. Gebruik anders de **kaas** als beleg.



4. Tomaat en citroen snijden

Snijd de **tomaat** in blokjes. Snijd de **citroen** in partjes.



2. Platbrood bakken

Rasp de **citroenschil** fijn en meng de **rasp** met de **Adíos Salt! seasoning**. Rol het **pizzadeeg** over een bakplaat uit en besprenkel het **deeg** met olijfolie en bestrooi met de **citroenspecerijen**, zout en peper. Snijd het **deeg** in 4 rechthoeken en vervolgens elk stuk in 2 driehoeken. Bak het **platbrood** in 10-15min in de oven gaar.



5. Sla voorbereiden

Snijd het onderste stukje van de **krop ijsbergsla** (maar houd de stonk intact) en snijd de **ijsbergsla** in 8 parten.



3. Spekjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog-hoog vuur en bak de **spekjes** 3-5min tot ze krokant beginnen te worden. Schep de **spekjes** uit de pan en leg ze op een stuk keukenpapier.



6. Serveren

Leg op elk bord **4 parten ijsbergsla** en knijp er een **citroenpartje** over uit. Bestrooi met wat zout. Besprenkel met de **blauwekaassaus** en bestrooi met de **spekjes** en **tomaat**. Serveer de **salade** met het **platbrood**.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**