

# MARLEY SPOON



## Slawedges met blauwekaassaus

en crispy bacon met kruidig platbrood



ca. 25min



Voor 3-4 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

- 2 bekers zure room <sup>7</sup>
- 1x blauwe kaas <sup>7</sup>
- 1 citroen
- 10g Adíos Salt! seasoning
- 2 rollen pizzadeeg <sup>1</sup>
- 1x spekjes
- 2 tomaten
- 2 kroppen ijsbergsla

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- staafmixer
- middelgrote koekenpan
- fijne keukenrasp
- oven
- 2 bakplaten

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 954.0kcal, vet 43.7g, eiwit 35.0g, koolhydraten 100.2g



1. Blauwekaassaus maken

Verwarm de oven voor op 210°C. Doe de **zure room** en de **blauwe kaas** met een snuf peper in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer tot een **grove saus**.



2. Platbroden bakken

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



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.



4. Tomaat en citroen snijden

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



5. Salade snijden

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



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](http://www.marleyspoon.nl)    **#marleyspooning**