

MARLEY SPOON



BBQ-pizza met rundergehakt

en maïs met 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 smoky 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

Wat je thuis nodig hebt

Kookgerei

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

Kooktip

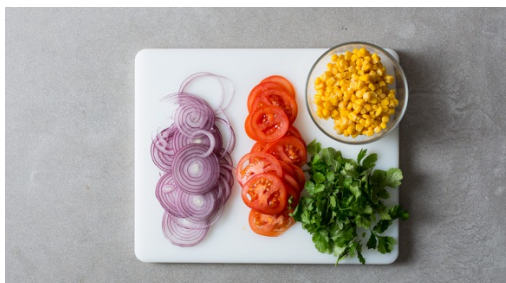
Als het lastig is de zure room te verdelen, laat deze dan eerst op kamertemperatuur komen.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1066.0kcal, vet 42.3g, eiwit 47.6g, koolhydraten 119.1g



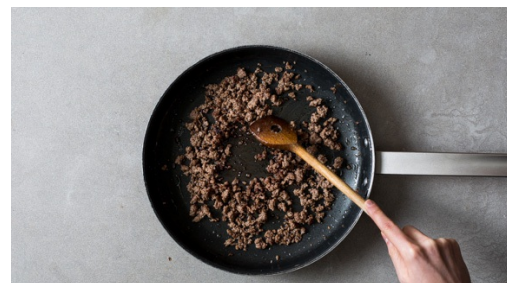
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Pel en snijd de **ui** in zo dun mogelijke ringen. Snijd de **tomaten** in dunne plakjes. Giet de **maïs** af, spoel schoon onder de kraan en laat uitlekken. Hak de **koriander** grof.



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. Beleg de **pizza** met de **geraspte kaas**, het **gehakt**, de **maïs** en de **tomatenplakjes** erover. Bak de **pizza** in 15-20min onderin de oven gaar.



2. 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.



5. Uienpickle maken

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



3. Pizzadeeg voorbereiden

Rol het **pizzadeeg** met aankleevend bakpapier uit op een bakplaat.



6. Serveren

Giet vlak voor het serveren de **uienpickle** af. Snijd de **pizza** in stukken en garneer met de **uienpickle** en **koriander**.