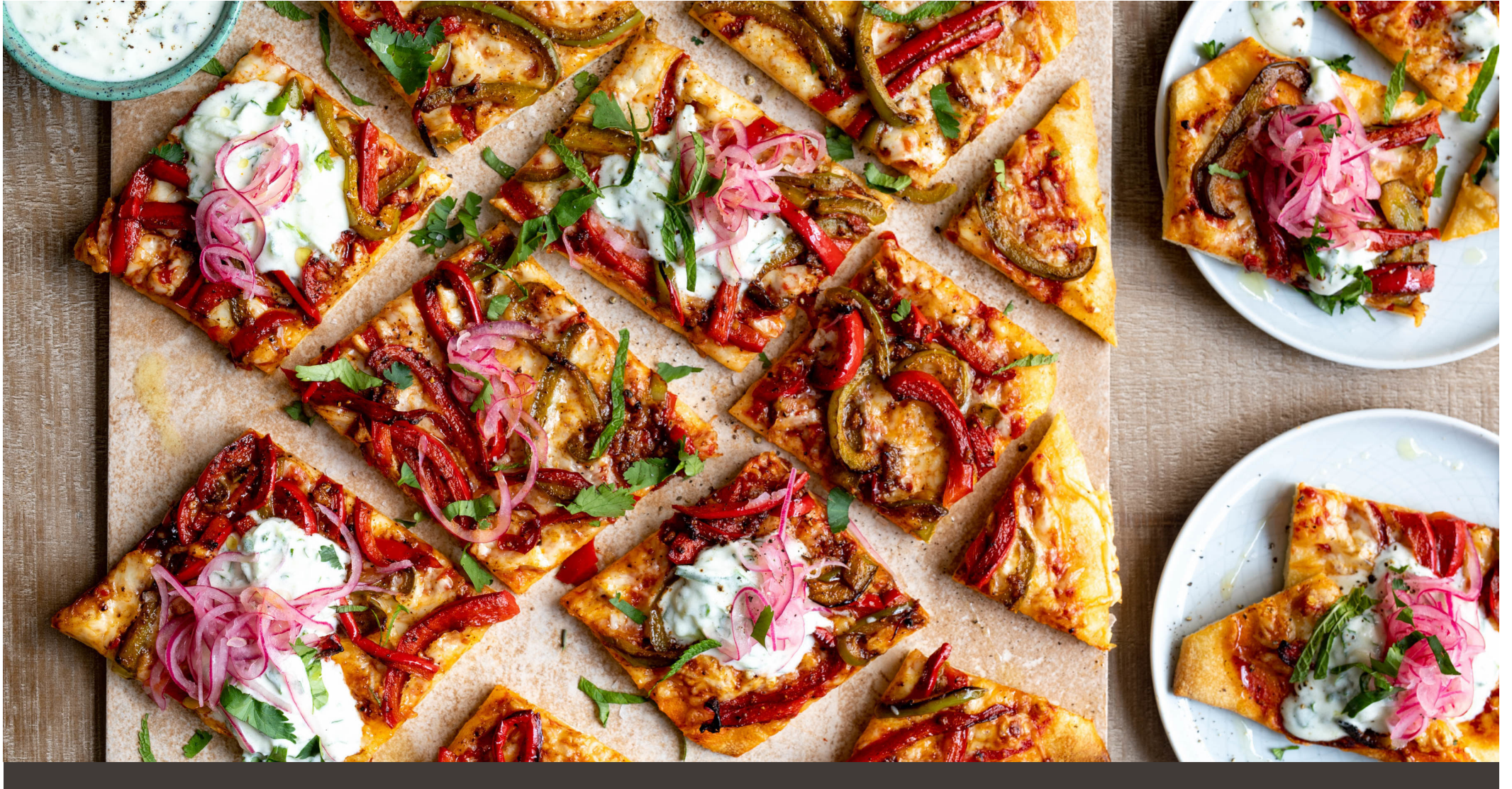


MARLEY SPOON



Indiaas gekruide pizza

met uienpickle en komkommerraita



30-40min



Voor 3-4 personen

De bekende pizza met mozzarella, tomaat en basilicum kennen we inmiddels maar al te goed. Deze Italiaanse klassieker verdient volgens chef Tamara inmiddels een kleine upgrade. Denk aan: knapperig deeg, kruidige paprika, tomatenpassata verrijkt met garam masala, zoetzure uien en een drizzle van komkommer en yoghurt. Wij nemen ons petje af voor deze pizza 2.0!

Wat je van ons krijgt

- 2 rode paprika's
- 1 groene paprika
- 2 tenen knoflook
- 10g garam masala
- 2 rollen pizzadeeg ¹
- 1 pak tomatenpassata
- 2 zakjes geraspte jong belegen kaas ⁷
- 1 rode ui
- 1 minikomkommer
- 15g verse kruidenmix: koriander & munt
- 1 beker yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- grote koekenpan
- zeef
- 2 bakplaten
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

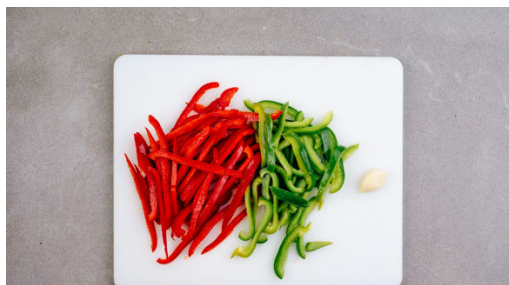
Voorname­lijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 842.0kcal, vet 26.4g, eiwit 34.4g, koolhydraten 109.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **paprika's** doormidden, verwijder de kern en snijd de **paprika's** in dunne reepjes. Pel de **knoflook**.



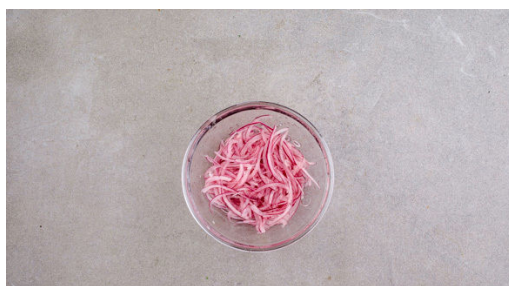
2. Paprika's bakken

Verhit 1 el plantaardige olie in een grote koekenpan, voeg de **helft van de garam masala** toe en rasp de **knoflook** er fijn boven. Bak 30sec en voeg dan de **paprikareepjes** met een snuf zout toe. Roerbak 4-5min tot de **paprika** zacht is.



3. Pizza bakken

Rol **elk stuk pizzadeeg** met het aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Meng de **rest van de garam masala** met de **tomatenpassata** en besmeer de **pizzabodem** met de **sous**. Beleg de **pizza's** met de **geraspte kaas** en **paprikareepjes**. Bak de **pizza's** 15-20min in de oven tot het **deeg** gaar en goudbruin is. Wissel de bakplaten halverwege om.



4. Pickle maken

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Meng in een kommetje de **ui** met 2-3el azijn, 1tl suiker en 1/2t zout en roer tot de suiker is opgelost. Zet de **pickle** opzij.



5. Raita maken

Rasp de **minikomkommer** grof boven een zeef en druk het overtollige water eruit. Pluk de **muntblaadjes** en hak ze met de **koriander** grof. Doe de steeltjes weg. Meng vlak voor het serveren de **komkommerasp** met **3/4e van de gehakte kruiden**, de **yoghurt** en een snuf peper en zout.



6. Pizza afmaken

Giet de **uienpickle** af. Snijd de **pizza's** in stukken en gaarneer ze met de **raita**, **uienpickle** en de **rest van de verse kruiden**.