

MARLEY SPOON



Italiaanse salamipizza

en een vlotte courgette-rucolasla



30-40min



Voor 3-4 personen

Wat nou standaard pizza met salami? Vandaag maak je jouw favoriete pizza met Spianata Romana salami bovenop. Deze salamisoort wordt ook wel de Romeinse salami genoemd en in de bereiding ervan zijn de makers doorgaans behoorlijk scheutig met pepers. Dat geef jouw pizza een lekker pittige touch. Een pizza is natuurlijk niet compleet zonder salade, dus eet je er eentje van rucola en courgettelinten bij. Mamma mia, wat lekker!

Wat je van ons krijgt

- 2 gele paprika's
- 1 zakje groene olijven
- 2 rollen pizzadeeg ¹
- 1 pak tomatenpassata
- 1x plakjes Spianata salami
- 2 bollen mozzarella
- 1 courgette
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- honing of suiker

Kookgerei

- oven
- dunschiller of kaasschaaf
- zeef
- 2 bakplaten

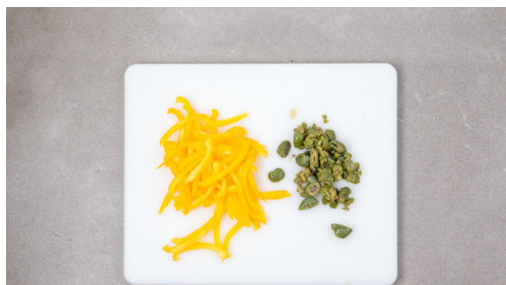
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 976.0kcal, vet 40.8g, eiwit 42.3g, koolhydraten 104.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Halveer de **paprika's**, verwijder de kern en snijd de **paprika's** in dunne reepjes. Snijd de **olijven** in plakjes of hak ze grof.



2. Deeg voorbereiden

Rol **elk stuk pizzadeeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Bestrijk **elk stuk pizzadeeg** tot ca. 2cm van de rand gelijkmatig met de **tomatenpassata**. Bestrooi met een wat peper en een snufje zout.



3. Pizza beleggen

Beleg de **pizza's** met de **plakjes salami**, **paprika** en **olijven**. Snijd de **mozzarella** in dunne plakjes en verdeel ze over de **pizza's**. Bak de **pizza's** in 15-20min gaar en goudbruin in de oven. Wissel de bakplaten halverwege.



4. Dressing maken

Maak een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1-2el azijn, 1/4tl zout, suiker of honing en een snufje peper naar smaak.



5. Salade voorbereiden

Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om dunne **linten** van de **courgette** te schaven, zorg dat je na elke haal de **courgette** een slag draait. Was de **rucola** grondig onder de koude kraan en dep de **blaadjes** droog. Doe de **rucola** met de **courgettelinten** en de **dressing** in een kom en hussel om.



6. Pizza serveren

Snijd de **pizza's** in stukken en serveer met een pluk **salade** bovenop of ernaast.

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**