

# MARLEY SPOON



## Minipizza Margherita

met olijven, noten en snelle salade



30-40min



Voor 3-4 personen

Soms, heel soms zijn het juist ontzettend eenvoudige gerechten die het allerlekkerst zijn. Een uitstekend voorbeeld zijn deze krokante minipizza's met zachte, gesmolten mozzarella en een aromatische topping van sappige cherrytomaatjes en goudbruin geroosterd amandelschaafsel. De licht peperige basilicumblaadjes maken het helemaal af!



## Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 pak tomatenpassata
- 5g Adios Salt! seasoning
- 2x cherrytomaten
- 2 tomaten
- 20g verse basilicum
- 2 zakjes zwarte olijven
- 2 rollen pizzadeeg <sup>1</sup>
- 2 bollen mozzarella <sup>7</sup>
- 1 zakje amandelen <sup>15</sup>
- 1x babyspinazie

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- azijn

## Kookgerei

- oven
- fijne keukenrasp
- 2 bakplaten

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

### Kooktip

Houd het bij één laag tomaten, anders wordt het pizzadeeg niet goed gaar.

### Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 915.0kcal, vet 38.0g, eiwit 34.1g, koolhydraten 103.2g



1. Saus maken

Verwarm de oven voor op 220°C. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Meng de **knoflook** met de **helft van de tomatenpassata, 1 el Adios Salt! seasoning** en een snuf peper en zout.



4. Pizza's bakken

Verdeel de **tomatensaus** gelijkmatig over de **pizza's** en beleg ze met de **cherrytomaten** en **olijven (zie kooktip, links)**. Bak de **pizza's** 10-15min in de oven tot de **bodem** gaar en goudbruin is. Wissel de bakplaten halverwege voor een gelijkmatige garing.



2. Ingrediënten voorbereiden

Halveer de **cherrytomaten**. Hak de **grote tomaten** in grove stukken. Pluk de **basilicumblaadjes** en doe de steeltjes weg. Hak de **olijven** grof of halveer ze.



5. Topping maken

Hak de **amandelen grof**. **Scheur de \_\_mozzarella** in stukjes. Verdeel eerst de **mozzarellastukjes** en dan de **gehakte amandelen** 3-5min voor het einde van de gaartijd over de **pizza's**.



3. Minipizza's maken

Rol **elk stuk pizzadeeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Rol het **deeg** evt. met een deegroller of fles iets dunner uit en snijd **elk stuk deeg** in vier rechthoeken. Rol de randjes om.



6. Salade maken

Snijd de **basilicum** in reepjes. Meng in een grote kom de **helft van de gehakte basilicum, babyspinazie** en **rest van de tomaten**, 1 el olijfolie, 1-2el azijn en een snuf peper en zout. Neem de **pizza's** uit de oven en bestrooi ze met de **rest van de basilicum**. Serveer de **pizza's** met de **salade**.