

MARLEY SPOON



Paprikapizza met olijven

en zachte mozzarella



30-40min



Voor 3-4 personen

Geeft pap of man de voorkeur aan het eten van de pizza voor de buis? Laat hem dan eens zien dat een zelfgemaakte variant beter smaakt dan die diepvriespizza van de supermarkt. We besparen je het intensieve werk voor een home made deeg, maar je maakt wel in een oogwenk een -sauce van tomaat en verse oregano. Je belegt de pizza met olijven, paprika en grof gescheurde mozzarella.

Wat je van ons krijgt

- mini-komkommers
- bollen mozzarella ⁷
- gedroogde tomaten
- tomaten
- rode ui
- wortel
- venkelzaad
- rode paprika's
- verse oregano
- rollen pizzadeeg ¹
- groene olijven zonder pit

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- bakplaat
- dunschiller of kaasschaaf
- maatbeker
- oven
- staafmixer

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

Kooktip

Verwissel de pizza's halverwege de baktijd zodat het deeg gelijkmatig kan garen.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 855kcal, vet 48.0g, koolhydraten 81.2g, eiwit 20.4g



1. Gedroogde tomaten wellen

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. 200ml water in waterkoker aan de kook brengen. **Gedroogde tomaten** in een kom doen en met het zojuist gekookte water overgieten en ca.10min laten wellen. Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier uit op 2 bakplaten en vouw evt. randjes om voor een knapperige korst.



4. Saus maken

Neem de **gedroogde tomaten** uit het water en doe ze in de hoge beker. Doe de **helft van de olijven, oregano** en **gehakte tomaten** erbij en voeg 1-2el olijfolie toe. Pureer met een staafmixer tot een gladde **saus**, breng op smaak met peper en zout. Voeg evt. 1-2 el van het tomatenwater toe.



2. Ingrediënten voorbereiden

Snijd **paprika's** in 0,5-1cm brede ringen, verwijder daarbij het steeltje, de zaden en zaadlijsten. **Mozzarella** uit laten lekken en in grove stukken scheuren.



5. Pizza's bakken

Bestrijk de **pizzabodems** gelijkmatig met de **saus**, bestrooi met **venkelzaad** en verdeel de **uien-** en **paprikaringen** erover. Verdeel vervolgens de **mozzarella** erover. Snijd **overgebleven olijven** in plakjes en leg ze op de **pizza**. Bak **pizza's** zo laag mogelijk in de oven in 18-25min totdat de **korst** mooi goudbruin kleurt en het **deeg** gaar is (**zie kooktip, links**).



3. Groenten snijden

Pel **rode ui**, halveer deze en snijd in dunne halve ringen. Pluk de blaadjes van de **oregano**, gooi de steeltjes weg. Snijd de **tomaten** in blokjes.



6. Salade maken

Schaaf intussen met een kaasschaaf of dunschiller de **mini-komkommers** en **wortel** in lange linten door de **groenten** telkens te draaien. Meng **groentelinten** met 1el azijn, 2el olijfolie, peper en zout. Neem **pizza's** uit de oven en snijd in stukken. Serveer met **salade**.