

MARLEY SPOON



Vegetarische calzone met balsamico-champignons en tijm

 20-30min  Voor 3-4 personen

Zodra de geur van met tijm en balsamico zijn gebakken champignons je tegemoet komt, begin je spontaan te watertanden! Geen zorgen, gelukkig hoeft je je geduld niet al te lang op de proef te stellen. In een mum van tijd komen die dampende pizza-happen met zacht smeltende kaas uit de oven. Met een gemengde frisse salade op je bord heb je een winnend gerecht te pakken.

Wat je van ons krijgt

- gesneden champignons
- pizzadeeg ¹
- verse tijm
- teen knoflook
- rucola
- balsamicoazijn ¹²
- geraspte kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- kookpan
- oven

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 850kcal, vet 43.8g, koolhydraten 86.7g, eiwit 24.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Pel de **knoflook** en hak fijn. Ris de **tijmblaadjes** van de steeltjes en doe de steeltjes weg.



2. Deeg voorbereiden

Rol elk stuk **pizzadeeg** met aanklevend papier uit over een bakplaat en snijd elk stuk **deeg** doormidden, trek het met de vingertoppen iets uit elkaar zodat een groter oppervlak ontstaat.



3. Champignons bakken

Verhit 1el olie in een een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en de **champignonplakjes** toe. Bak 3-4min totdat ze licht gebruind zijn. Voeg dan de **knoflook** en **tijmblaadjes** toe, breng op smaak met peper en zout en bak nog 1-2min.



4. Champignons glaceren

Houd **1el balsamicoazijn** apart voor de salade en blus de **champignons** af met de **rest van de balsamicoazijn**. Bak nog 1-2min en roer door zodat de **champignonplakjes** rondom bedekt zijn.



5. Calzone beleggen

Verdeel de **champignons** over het onderste helft van de **deeglap**, maar houd de rand vrij. Bestrooi met de **geraspte kaas**. Klap het **deeg** over de **vulling** en vouw de randjes om of gebruik een vork om het **deeg** dicht te drukken. Bak de **calzones** 12-15min in de oven tot het **deeg** gaar en knapperig is.



6. Salade maken

Maak intussen een **vinaigrette** van 1-2el olijfolie, de **rest van de balsamicoazijn**, zout, peper en een snufje suiker. Roer de **vinaigrette** door de **rucola** kort voor het serveren en serveer de **salade** met de **calzones**.