

Italiaanse truffelpizza

met champignons en balsamico-uitjes



30-40min



2 personen

Laat je niet afschrikken door het minder mooie uiterlijk van deze op knolletjes lijkende zwammen. Als je de truffel eenmaal geproefd hebt, weet je namelijk dat dit een delicatessie is waar je u tegen zegt. Truffels groeien onder de aarde en komen zelden aan de oppervlakte, vandaar dat hun oogstproces ook intensief is. Hun uitgesproken smaak verrijkt onze olie en maakt van deze pizza een bijzonde...

Wat je van ons krijgt

- tomatenpassata
- rode ui
- balsamicoazijn ¹²
- pizzadeeg ¹
- knoflook
- truffelolie
- geraspte mozzarella ⁷
- walnoten ¹⁵
- champignons

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat
- koekenpan
- 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), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 980kcal, vet 43.6g, koolhydraten 103.6g, eiwit 38.2g



1. Ui bakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne halve ringen. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **ui** in 1-2min glazig, zet het vuur middellaag en giet de **balsamicoazijn** erbij. Bak al roerend 3-4min totdat de **balsamico** is ingedikt en schep de **ui** uit de pan.



4. Pizzadeeg voorbereiden

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit. Besmeer het **deeg** gelijkmatig met de **helft van de tomatenpassata** en bestrooi met peper en zout. Gebruik de **rest van de tomatenpassata** voor een ander recept.



2. Champignons bereiden

Boen intussen de **champignons** met een vochtig keukenpapiertje of een borsteltje schoon. Verwijder evt. het steeltje en snijd de **champignons** in dunne plakjes. Pel de **knoflook** en pers, hak of rasp fijn.



5. Pizza beleggen

Verdeel de gebakken **champignons** en de **ui** gelijkmatig over de **pizzabodem**. Bestrooi met de **geraspte mozzarella**. Bak de **pizza** in 15-20min goudbruin en gaar.



3. Champignons bakken

Verhit de uienpan opnieuw op middelhoog-hoog vuur en voeg 1-2el olijfolie toe. Bak de **champignons** 5-6min, voeg de **knoflook** toe en bak 1min mee. Breng de **champignons** op met smaak met een snufje peper en zout.



6. Walnoten toosten

Hak de **walnoten** grof en verdeel ze de laatste 2-3min over de **pizza** om mee te bakken. Snijd de **pizza** in stukken en besprenkel naar wens met de **truffelolie**.