



Kruidige pizza met salami

en een simpele courgettesalade



30-40min



Voor 3-4 personen

Wat nou standaard pizza met salami? Vandaag maak je een bijzondere variant met een heuse kruidenkorst! De Italiaanse kruidenmix en spianata salami geven deze pizza een lekkere pittige touch. Een pizza-festijn is natuurlijk niet compleet zonder salade, dus eet je er eentje van rucola en knapperige courgettelinten bij. Mamma mia, wat lekker!

Wat je van ons krijgt

- rucola
- Spianata Romana salami
- tomatenpassata
- courgette
- mozzarella ⁷
- Italiaanse kruidenmix
- pizzadeeg ¹
- gele paprika
- groene olijven

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakplaat
- dunschiller of kaasschaaf
- oven

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 925kcal, vet 39.4g, koolhydraten 102.7g, eiwit 36.1g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°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. Kruidenrand maken

Rol **elk stuk pizzadeeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Bestrooi het **deeg** tot aan de rand met de **Italiaanse kruidenmix**. Bestrijk **elk stuk pizzadeeg** met de **tomatenpassata**, tot ca. 2cm van de rand.



3. Pizza beleggen

Verdeel de **plakjes salami, paprikareepjes** en **olijven** over de **pizza**. Snijd de **mozzarella** in dunne plakjes en verdeel over de **pizza**. Bak de **pizza's** in 15-20min gaar en goudbruin in de oven. Wissel de bakplaten halverwege om voor een gelijkmatige garing.



4. Dressing maken

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



5. Salade maken

Maak **courgettelinten** met een dunschiller of kaasschaaf door **linten** van de **courgette** te schaven, zorg dat je na elke haal de **courgette** een slag draait. Doe de **courgettelinten** met de **rucola** en **dressing** in een kom. Proef en breng evt. nogmaals op smaak met peper en zout.



6. Serveren

Snijd de **pizza** in stukken en serveer met een plak **salade** bovenop of ernaast.