
Gelderse rookworstpizza

met courgette en spinaziepesto



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- geraspte jong belegen kaas ⁷
- courgette
- ui
- babyspinazie
- knoflook
- Gelderse rookworst
- pizzadeeg ¹

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat
- grote koekenpan met deksel
- maatbeker
- oven
- staafmixer
- vergiet

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



1. Ui karameliseren

Verwarm de oven voor op 220°C. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel **1 knoflookteen**. Verhit 1tl olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **ui** en **knoflookteen** met een snuf zout al roerend 1-2min. Dek de pan met een deksel en zet het vuur laag. Stoof de **ui** in ca. 5min zacht.



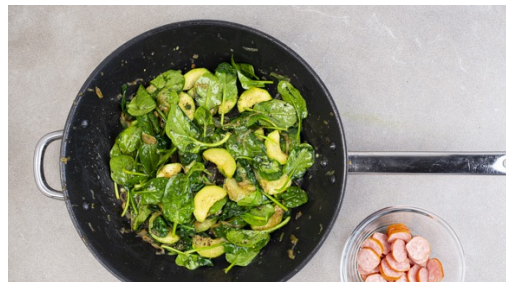
2. Courgette meebakken

Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in dikke plakken. Voeg de **courgette** aan de pan toe en roer door. Leg de deksel terug op de pan en stoof de **groenten** nog eens 5-6min totdat ook de **courgette** zacht is. Was de **babyspinazie** grondig in een vergiet.



3. Pesto maken

Pel intussen de **2e knoflookteen** en halveer hem. Doe de **knoflook** met de **helft van de spinazie** (of voeg beetje bij beetje de **spinazie** toe), een snuf zout en peper, 1-2el olijfolie en 2el water in een hoge (maat)beker en pureer **alles** tot een **gladde saus**. Voeg **1/4e van de geraspte kaas** toe en pureer nog eens. Proef en breng evt. nogmaals op smaak.



4. Spinazie wokken

Voeg de **rest van de spinazie** beetje bij beetje aan de pan met **courgette** toe en bak al roerend totdat de **blaadjes** zijn geslonken en het vrijgekomen water is verdampt. Snijd intussen de **rookworst** in plakken.



5. Groenten afmaken

Schep de **knoflookteen** uit de koekenpan en prak hem met een vork fijn. Doe de **geprakte knoflook** terug in de pan. Roer goed door om de **knoflook** te verdelen en breng de **groenten** op smaak met peper en zout.



6. Pizza beleggen

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier uit op een bakplaat. Besmeer de **bodem** gelijkmatig met de **pesto** en beleg de **pizza** met de **plakjes rookworst**, **gebakken groenten** en de **rest van de geraspte kaas**. Besprenkel de **pizza** met 1tl olijfolie en bak hem in 15-20min gaar in de oven.