



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 06
2016

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

Bietenpizza met champignons, rucola en twee kazen

Een bijzondere variant op de klassieke pizza

Deze week geniet je van een pizza die bij weinig pizzeria's op de menukaart zal staan: een bietenpizza. Voor de bodem zijn, zoals de naam al prijs gaf, bieten gebruikt. De smaak van biet combineert goed met de rucola en zwarte balsamicoazijn. Op de extra informatiekaart lees je meer over deze speciale pizza!



20-25 min



supersimpel



vegetarisch



Cabriz (rood)



Rode ui



Champignons



Bietenpizza



Kruidenroomkaas



Grana padano



Oregano



Zonnebloempitten



Rucola

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Rode ui	¼	½	¾	1	1¼	1½
Champignons (g)	125	250	375	500	625	750
Bietenpizza 1) 15)	1	2	3	4	5	6
Kruidenroomkaas (g) 7)	50	75	100	125	150	175
Grana padano (g) 3) 7)	25	50	75	100	125	150
Oregano (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloempitten (g) 15)	10	15	20	25	30	35
Rucola (g) 15)	40	60	80	100	120	140
Olijfolie (el)*	1	2	2	3	3	4
Zwarte balsamicoazijn (tl)*	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*	Naar smaak					

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten **3)** Eieren
7) Melk/lactose
15) Kan sporen bevatten van pinda's, soja, noten, selderij, mosterd, sesam en lupine

Benodigheden

Bakrooster

Voedingswaarden 1021 kcal | 37 g eiwit | 123 g koolhydraten | 37 g vet, waarvan 15 g verzadigd | 16 g vezels



1 Verwarm de oven voor op 200 graden.

2 Snijd de rode ui in ringen. Snijd de champignons in plakken.

3 Besmeer elke bietenpizza met de helft van de olijfolie en de kruidenroomkaas. Verdeel er vervolgens de rode ui en champignons over. Bestrooi vervolgens met de grana padano, oregano, peper, zout en zonnebloempitten. Besprenkel tenslotte met de overige olijfolie.



4 Bak de pizza 8 minuten in de oven.

5 Snijd de pizza's in 8 gelijke stukken en verdeel over de borden. Bestrooi met rucola en besprenkel met zwarte balsamicoazijn.



Tip! Wij geven jou graag een hele pizza. Dit betekent wel dat het gerecht rijk aan calorieën is. Wil je het aantal calorieën verminderen? Beleg dan een halve pizza en beleg de andere helft de volgende dag voor de lunch. Ook kun je ervoor kiezen om 1 van de geleverde kazen te gebruiken in plaats van beide, bijvoorbeeld alleen de kruidenroomkaas.