



WIJNBOX

La Vieille Ferme Rouge

Een Italiaanse wijn bij pizza? Dat hoeft niet altijd. Vooral een kruidige wijn is lekker bij deze pizza. In deze rode wijn uit de Franse Rhône kun je laurier proeven.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 30
2016

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

Italiaanse platbroodpizza

Met courgette, paprika en buffelmozzarella

Wie houdt er nu niet van pizza? In dit recept gebruik je platbrood als bodem, een product uit de Midden-Oosterse keuken. Je belegt de pizza rijkelijk met saus en groenten zodat het een volwaardige avondmaaltijd wordt. Aan het einde voeg je nog wat buffelmozzarella toe die heerlijk smelt. Bellissima!

bewaar in de koelkast



20-25 min



supersimpel



eet binnen
3 dagen



kind-
vriendelijk



vegetarisch



Buffelmozzarella



Belegen kaas



Knoflookteen



Courgette



Gele paprika



Tomatenpassata



Paprikapoeder



Platbrood



Rozemarijn

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen	1	2	3	4	5	6
Courgette	½	1	1½	2	2½	3
Gele paprika	½	1	1½	2	2½	3
Buffelmozzarella (g) 7)	65	125	190	250	315	380
Tomatenpassata (ml)	100	200	300	400	500	600
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Platbrood 1) 15)	1	2	3	4	5	6
Belegen kaas (g) 7)	25	50	75	100	125	150
Rozemarijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie*				Naar smaak		
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten 7) Melk/lactose
15) Kan sporen bevatten van melk/lactose en soja

Benodigheden

Koekenpan, kom, ovenrooster met bakpapier

Voedingswaarden 598 kcal | 25 g eiwit | 57 g koolhydraten | 30 g vet, waarvan 17 g verzadigd | 4 g vezels



1 Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de courgette in dunne plakken en de paprika in smalle repen. Scheur de mozzarella klein.



2 Verhit de olijfolie in een koekenpan op hoog vuur en bak de courgette 3 minuten.

3 Meng de tomatenpassata met de knoflook en het paprikapoeder in een kom en breng op smaak met peper en zout. Smeer het platbrood in met de tomatensaus. Verdeel de courgette, paprika en belegen kaas erover en bestrooi met de rozemarijn.



4 Bak de platbroodpizza op een ovenrooster met bakpapier ongeveer 7 – 8 minuten in de oven. Verdeel, meteen nadat de pizza uit de oven komt, de mozzarella erover en laat de kaas even smelten.



5 Verdeel de platbroodpizza over de borden en besprenkel naar smaak met extra vierge olijfolie.

Tip! Passen niet alle pizza's tegelijk in de oven? Beleg de volgende platbroden pas als de andere in de oven bakken, zo voorkom je dat de bodem vochtig wordt.