



# NAANPIZZA MET BUFFELMOZZARELLA

Met aubergine, paprika en vers basilicum



Aubergine \*



Gele paprika \*



Knoflookteen



Buffelmozzarella \*



Passata



Gedroogde oregano



Naanbrood



Vers basilicum \*



Tomaat \*



Rucola \*

Totaal: 20 min.

Quick & Easy

Supersimpel

Veggie

Eet binnen 5 dagen

Caloriefocus

Deze verrassende pizza staat zo op tafel doordat je naanbrood gebruikt als pizzabodem. Naanbrood is een platbrood dat wordt gegeten van het Midden-Oosten tot Centraal-Azië, maar het is bij velen vooral bekend uit de Indiase keuken. Het geeft de pizza extra veel smaak en ingrediënten uit de Italiaanse keuken maken het helemaal af.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN:

Koekenpan, saladekom, bakplaat met bakpapier.

Laten we beginnen met het koken van de **naanpizza met buffelmozzarella**.



## 1 VOORBEREIDEN

- Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de **aubergine** in dunne plakken.
- Snijd de **paprika** in dunne reepjes.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.



## 3 PIZZA BELEGGEN EN BAKKEN

- Meng in een kom de **passata** met de **knoflook** en 1 tl **oregano** per persoon.
- Leg de **naanbroden** op een bakplaat met bakpapier en verdeel de **passata** over de **naanbroden**.
- Beleg de **naanbroden** met de plakken **aubergine**, **paprika** en de **buffelmozzarella**. Breng op smaak met peper en zout. Bak de **naanpizza** 8 - 10 minuten in de oven.



## 2 AUBERGINE BAKKEN

- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur.
- Bak de plakken **aubergine** 3 - 4 minuten.
- Scheur ondertussen de **buffelmozzarella** in grove stukken.



## 4 SALADE MAKEN EN SERVEREN

- Ris ondertussen het **basilicum** van de takjes en snijd de **basilicumblaadjes** in reepjes.
- Snijd de **tomaat** in partjes. Maak in een saladekom een dressing van de witte balsamicoazijn en extra vierge olijfolie.
- Voeg de **rucola**, **tomaat** en helft van het **basilicum** hier aan toe en meng goed door. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de rest van het **basilicum** over de naanpizza.
- Serveer de **naanpizza** samen met de **salade**.

# 1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

|                            | 1P | 2P | 3P | 4P | 5P  | 6P  |
|----------------------------|----|----|----|----|-----|-----|
| Aubergine (st) *           | ½  | 1  | 1½ | 2  | 2½  | 3   |
| Gele paprika (st) *        | ½  | 1  | 1½ | 2  | 2½  | 3   |
| Knoflookteen (st)          | ½  | 1  | 1½ | 2  | 2½  | 3   |
| Buffelmozzarella (bol 7) * | ⅓  | ⅔  | 1  | 1½ | 1¾  | 2   |
| Tomatenpassata (pakje)     | ¼  | ½  | ¾  | 1  | 1¼  | 1½  |
| Gedroogde oregano (tl)     | 1  | 2  | 3  | 4  | 5   | 6   |
| Naanbrood (st) 1) 6) 7)    | 1  | 2  | 3  | 4  | 5   | 6   |
| Verse basilicum (g) 23)*   | 5  | 10 | 15 | 20 | 25  | 30  |
| Tomaat (st) *              | ½  | 1  | 1½ | 2  | 2½  | 3   |
| Rucola (g) 23)*            | 20 | 40 | 60 | 80 | 100 | 120 |

Zelf toevoegen

|                             |   |   |    |   |    |   |
|-----------------------------|---|---|----|---|----|---|
| Olijfolie (el)              | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Witte balsamicoazijn (tl)   | 1 | 2 | 3  | 4 | 5  | 6 |
| Extra vierge olijfolie (el) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |

Peper & zout

naar smaak

\* in de koelkast bewaren

## VOEDINGSWAARDEN

## PER PORTIE

## PER 100 G

|                       |            |           |
|-----------------------|------------|-----------|
| Energie (kJ/kcal)     | 2657 / 635 | 516 / 123 |
| Vetten (g)            | 27         | 5         |
| Waarvan verzadigd (g) | 8,1        | 1,6       |
| Koolhydraten (g)      | 71         | 14        |
| Waarvan suikers (g)   | 15,5       | 3,0       |
| Vezels (g)            | 13         | 2         |
| Eiwit (g)             | 21         | 4         |
| Zout (g)              | 1,2        | 0,2       |


## ALLERGENEN

1) Gluten 6) Soja 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).