



WIJNBOX

Masan Blanc
Deze smakelijke pizza heeft veel frisse smaken en vooral de geitenkaas combineert perfect met deze frisse wijn.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 49
2016

Een culinaire vraag tijdens het koken?
Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232.



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

Platbroodpizza met bieten-amandelpesto en courgette

Met verse geitenkaas, rode ui en verse tijm

Deze variatie op pizza maak je met platbrood. Daarnaast ga je zelf bietenpesto maken van rode biet, amandelen, knoflook, grana padano en verse tijm, wat heerlijk smaakt bij geitenkaas en courgette. Kortom, net even wat anders op je pizza!

- 30-35 min
- gemakkelijk
- eet binnen 5 dagen
- vegetarisch

bewaar in de koelkast



Verse tijm



Rode bieten



Grana padano



Verse geitenkaas



Rode ui



Knoflookteen



Courgette



Amandelen



Libanese platbroden

Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen	1	2	3	4	5	6
Courgette (st)	½	1	1½	2	2½	3
Verse tijm (takjes) 23)	3	6	9	12	15	18
Amandelen (g) 8) 19) 22)	20	40	60	80	100	120
Rode bieten (g)	125	250	375	500	625	750
Grana padano (g) 3) 7)	25	50	75	100	125	150
Libanese platbroden (st) 1) 20) 21)	2	4	6	8	10	12
Verse geitenkaas (g) 7)	50	100	150	200	250	300
Olijfolie (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten 3) Eieren
7) Melk/lactose 8) Noten
Kan sporen bevatten van
19) pinda's, 20) soja,
21) melk/lactose,
22) noten en 23) selderij.

Benodigheden

Hoge kom met staafmixer
of blender, bakplaat met
bakpapier

Voedingswaarden 730 kcal | 29 g eiwit | 64 g koolhydraten | 38 g vet, waarvan 14 g verzadigd | 9 g vezels



1 Verwarm de oven voor op 200 graden.

2 Snijd de rode ui in halve ringen en snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de courgette in dunne plakken. Ris de tijmblaadjes van de takjes en hak fijn. Hak de amandelen grof.

3 Meng in een hoge kom of blender de knoflook, bieten, grana padano, olijfolie en de helft van zowel de amandelen als de tijm en pureer tot een grove pesto. Breng op smaak met peper en zout.

4 Leg de platbroden op de bakplaat met bakpapier en beleg met de bietenpesto en courgette. Verdeel vervolgens de rode ui en geitenkaas over het platbrood. Garneer met de overige grana padano, tijm en amandelen en besprenkel eventueel naar smaak met de extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.

5 Bak de platbroodpizza's 9 - 10 minuten in de oven, of tot deze goudbruin zijn.

6 Verdeel de platbroodpizza's over de borden.



Tip! Heb je geen staafmixer? Geen probleem. Snijd de ingrediënten voor de bietenpesto heel fijn en verdeel vervolgens over het platbrood!

Bak eerst de helft van de platbroodpizza's af en tijdens het eten pas het tweede deel. Hierdoor blijven ze langer warm en knapperig.