PLATBROODPIZZA MET BIETEN-AMANDELPESTO EN GEITENKAAS

Met courgette, rode ui en verse tijm

SYNERA BLANCO

Synera is een fruitige, aromatische witte wijn uit Catalunya, die zich aan alle smaken in dit gerecht zeer goed aanpast.

- Rode ui
- Knoflookteen
- Courgette
- Verse tijm ❄
- Amandelen
- Vacuüm verpakte bieten
- Grana padano ❄
- Libanese platbroden ❄
- Verse geitenkaas ❄

Totaal: 30-35 min.

Original

Gemakkelijk

Eet binnen 5 dagen

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

BEGIN GOED

BENODIGDHEDEN
Hoge kom met staafmixer of **blender** en **bakplaat met bakpapier**.
Laten we beginnen met het koken van de **platbroodpizza met bieten-amandelpesto en geitenkaas.**

1 OVEN VOORVERWARMEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd ondertussen de **rode ui** in fijne halve ringen en snijd of pers de **knoflook** fijn.

2 SNIJDEN

Snijd de **courgette** in dunne plakken. Ris de **tijmblaadjes** van de takjes en hak de **tijm** fijn. Hak de **amandelen** grof.

3 PESTO MAKEN

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

4 BELEGGEN

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**, **amandelen** en **tijm** en besprenkel eventueel naar smaak met de extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.

5 BAKKEN

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

★TIP
Dit gerecht is calorierijk. Let jij op jouw calorie-inname? Beleg dan 1 platbrood. Gebruik het tweede platbrood bij de lunch voor de volgende dag.

6 SERVEREN

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.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	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, flakes (g) 3) 7) ❄	25	50	75	100	125	150
Libanese platbroden (st) 1) 20) 21) ❄	2	4	6	8	10	12
Verse geitenkaas (g) ❄	40	80	120	160	200	240
Olijfolie* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie*	naar smaak					
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | ❄ in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	4113 / 983	663 / 159
Vet totaal (g)	38	6
Waarvan verzadigd (g)	13,8	2,2
Koolhydraten (g)	118	19
Waarvan suikers (g)	19,0	3,1
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	36	6
Zout (g)	1,6	0,3

ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 7) Melk/lactose 8) Noten
Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 20) Soja 21) Melk/lactose 22) (Andere) noten 23) Selderij

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

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be
WEEK 16 | 2017

HelloFRESH