



Maartjes favoriet



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 44  
2015

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

## Platbroodpizza met courgette, paddenstoelen en belegen kaas

Een zelfgemaakte pizza met walnoten, verse knoflook en rozemarijn

Deze pizza is supereenvoudig te maken! We hebben ervoor gekozen om Libanees platbrood te gebruiken als bodem, waardoor je de pizza kort hoeft af te bakken. Bovendien hebben we gekozen voor verse knoflook. Verse knoflook smaakt minder sterk dan gedroogde knoflook.



25-30 min



supersimpel



kind-  
vriendelijk



vegetarisch



Verse knoflookteen



Courgette



Grote champignon



Tomatenpassata



Platbrood



Beleg kaas



Walnoten



Rozemarijn

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Verse knoflookteen	1	2	3	4	5	6
Courgette	½	1	1½	2	2½	3
Grote champignon	1	2	3	4	5	6
Tomatenpassata (pak)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Platbrood <b>1)</b>	2	4	6	8	10	12
Belegen kaas (g) <b>7)</b>	50	100	150	200	250	300
Walnoten (g) <b>8) 15)</b>	10	20	30	40	50	60
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  
**8)** Noten **15)** Kan sporen bevatten van pinda's

#### Benodigheden

Grill- of koekenpan, kom, ovenrooster met bakpapier

**Voedingswaarden** 686 kcal | 29 g eiwit | 76 g koolhydraten | 30 g vet, waarvan 12 g verzadigd | 7 g vezels



**1** Verwarm de oven voor op 200 graden.

**2** Snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de courgette en de champignons in dunne plakken.

**3** Verhit de olijfolie in een grill- of koekenpan op hoog vuur en grill of bak de courgetteplakken 2 minuten aan beide kanten.

**4** Meng de tomatenpassata met de knoflook in een kom. Smeer de eerste 2 platbroden in met de tomatenpassata. Verdeel vervolgens een deel van de knoflook, courgette en champignons over de pizza. Bestrooi met belegen kaas, walnoten, rozemarijn, peper en zout.

**5** Bak de platbroodpizza's op een ovenrooster met bakpapier ongeveer 7 – 8 minuten in de oven, of totdat ze mooi bruin kleuren.

**6** Beleg ondertussen de volgende 2 platbroden en herhaal de handelingen.

**7** Verdeel de platbroodpizza's over de borden en besprenkel naar smaak met extra vierge olijfolie.

**Tip!** Verse knoflook smaakt net wat minder sterk dan gedroogde knoflook. Je kunt daarom prima 1 teentje per persoon gebruiken!