



WIJNBOX

Masan rosé

Bij een zonnig gerecht als deze pizza is het lekker om een frisse en dorstlessende rosé als deze Masan te drinken. Kun jij de aardbeien, frambozen en aalbessen proeven?



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 23
2016

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

Bietenpizza met ricotta, courgette en champignons

Een kleurrijke pizza op een bijzondere bodem

Deze pizza is heerlijk, snel en makkelijk! Waarom nog pizza afhalen als je iets lekkers als dit makkelijk thuis kunt maken? De bodem voor de pizza wordt gemaakt van bietenextract, vandaar de mooie kleur. Dit bijzondere product wordt voor jou bereid in Amsterdam.



30-35 min



supersimpel



vegetarisch



kindvriendelijk

bewaar in de koelkast



Courgette



Champignons



Rode ui



Ricotta



Bietenpizza



Oregano



Kruidenkaas

Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Courgette	¼	½	¾	1	1¼	1½
Champignons (g)	100	175	250	325	400	475
Rode ui	¼	½	¾	1	1¼	1½
Ricotta (g) 7	40	80	120	160	200	240
Bietenpizza 1) 15)	1	2	3	4	5	6
Oregano (tl)	1	2	3	4	5	6
Kruidenkaas (g) 7)	25	50	75	100	125	150
Olijfolie (el)*	½	½	1	1	1½	1½
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten **7)** Melk/lactose
15) Kan sporen bevatten van soja, selderij, mosterd, sesam en lupine

Benodigheden

Kom, bakrooster met bakpapier

Voedingswaarden 880 kcal | 35 g eiwit | 136 g koolhydraten | 18 g vet, waarvan 8 g verzadigd | 17 g vezels



1 Verwarm de oven voor op 225 graden.



2 Snijd de courgette en champignons in dunne plakken. Snijd de rode ui in fijne halve ringen. Meng in een kom de ricotta met de olijfolie en breng op smaak met peper en zout.



3 Besmeer de bietenpizza met het ricottamengsel. Verdeel vervolgens de courgette, champignons en rode ui over de pizzabodem. Bestrooi met de oregano en kruidenkaas.



4 Bak de pizza 10 minuten in de oven op een bakrooster met bakpapier. Serveer de pizza op de borden.

Tip! Wil je de ricotta een beetje meer pit geven? Fruit eerst ¼ deel van de rode ui 2 minuten in een beetje olijfolie, roer deze door de ricotta en verdeel het mengsel dan pas over de pizzabodem.