



Italiaanse platbroodpizza met buffelmozzarella

Met courgette en gele paprika



TIJD VOOR PAPRIKA

De komende maanden zetten wij de paprika in het zonnetje en inspireren we jou met verrassende paprikarecepten.



Buffelmozzarella ✳



Geraspte belegen kaas ✳



Knoflookteen



Courgette



Gele paprika



Tomatenpassata



Paprikapoeder



Platbrood



Rozemarijn

Totaal: 20-25 min.

Family

Supersimpel

Veggie

Eet binnen 5 dagen

Wie houdt er nu niet van pizza? In dit recept gebruik je platbrood als bodem, een product uit de Midden-Oosterse keuken. Je belegt de pizza rijkelijk met saus en groenten, zodat het een volwaardige avondmaaltijd wordt. De groenten combineren heel goed met de romige buffelmozzarella.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Koekenpan, kom en bakplaat met bakpapier.

Laten we beginnen met het koken van de **Italiaanse platbroodpizza met buffelmozzarella**.



1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd of pers ondertussen de **knoflook** fijn.



2 GROENTEN SNIJDEN

Snijd de **courgette** in dunne plakken en de **paprika** in smalle repen. Scheur de **buffelmozzarella** klein.



3 COURGETTE BAKKEN

Verhit de olijfolie in een koekenpan op hoog vuur en bak de **courgette** 3 minuten.



4 PIZZA BELEGGEN

Meng de **tomatenpassata** met de **knoflook** en het **paprikapoeder** in een kom en breng op smaak met peper en zout. Bestrijk het **platbrood** met de tomatensaus. Verdeel de **courgette**, **paprika** en **belegen kaas** erover en bestrooi met de **rozemarijn**.



5 BAKKEN IN DE OVEN

Bak de platbroodpizza op een bakplaat met bakpapier ongeveer 7 – 8 minuten in de oven. Verdeel, meteen nadat de pizza uit de oven komt, de **buffelmozzarella** erover en laat de kaas even smelten.

★TIP

Heb je nog platbroden over? Beleg deze dan met de overige saus en groenten



6 SERVEREN

Verdeel de platbroodpizza over de borden en besprenkel naar smaak met extra vierge olijfolie.

★TIP

Passen niet alle pizza's tegelijk in de oven? Beleg de volgende platbroden pas als de andere in de oven bakken, zo voorkom je dat de bodem vochtig wordt.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Courgette (st)	½	1	1½	2	2½	3
Gele paprika (st)	½	1	1½	2	2½	3
Buffelmozzarella (g) 7) *	65	125	190	250	315	380
Tomatenpassata (ml)	100	200	300	400	500	600
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Platbrood (st) 1)	1	2	3	4	5	6
Geraspte belegen kaas (g) 1) 7) *	25	50	75	100	125	150
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 | * In de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2678 / 640	595 / 142
Vet totaal (g)	31	7
Waarvan verzadigd (g)	16,6	3,7
Koolhydraten (g)	60	13
Waarvan suikers (g)	12,4	2,8
Vezels (g)	3	1
Eiwit (g)	27	6
Zout (g)	1,6	0,4

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose

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 20 | 2017

