



Italiaanse platbroodpizza's met buffelmozzarella

Met courgette en gele paprika



MOZZARELLA

Dit is de meest gegeten kaas in Italië. Hij wordt vaak gemaakt van koemelk, maar de meest romige, smaakvolle variant is buffelmozzarella.



Knoflookteen



Courgette *



Gele paprika *



Buffelmozzarella *



Tomatenpassata



Paprikapoeder



Libanees platbrood



Belegende kaas *



Gedroogde oregano

Totaal: 20-25 min.

Veggie

Supersimpel

Eet binnen 5 dagen

Platbrood is een snelle en makkelijke pizzabodem. Dit brood kom je in verschillende vormen over de hele wereld tegen. Van tortilla's in Mexico tot naan in India en roti in Suriname. Je belegt de platbroodpizza vandaag rijkelijk met tomatensaus en frisse, zomerse groenten, eens wat anders dan een pizza salami!

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Koekenpan, kom en bakplaat met bakpapier.

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



1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Pers de **knoflook** of snijd fijn.



2 SNIJDEN EN SCHEUREN

Snijd de **courgette** in dunne plakken en de **gele 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 – 4 minuten.



4 PIZZA'S BELEGGEN

Meng ondertussen de **passata** met de **knoflook** en het **paprikapoeder** in een kom en breng op smaak met peper en zout. Smeer de **platbroden** in met de **tomatensaus**. Verdeel de **courgette**, de **paprika** en bestrooi met de **gedroogde oregano** en geraspte **belegen kaas**.



5 PIZZA'S BAKKEN

Bak de **platbroodpizza's** 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 even smelten ★★.

★★ **TIP:** Passen niet alle pizza's tegelijk in de oven? Beleg de volgende platbroden dan pas als de andere in de oven staan, zo voorkom je dat de bodem vochtig wordt.



6 SERVEREN

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

★★ **TIP:** Vind je het lekker wanneer de buffelmozzarella helemaal gesmolten is? Verdeel dan halverwege de baktijd de buffelmozzarella over de pizza en zet hem weer terug in de oven.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
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
Libanees platbrood (st) 1)	2	4	6	8	10	12
Belegen kaas (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Gedroogde oregano (tl)	1	2	3	4	5	6
*Zelf toevoegen						
Olijfolie* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie*	naar smaak					
Peper & zout*	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g


VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3033 / 725	560 / 134
Vet totaal (g)	29	5
Waarvan verzadigd (g)	27,1	5,0
Koolhydraten (g)	85	16
Waarvan suikers (g)	15,8	2,9
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	29	5
Zout (g)	1,7	0,3

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 social-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 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).