



# Italiaanse platbroodpizza's met buffelmozzarella met champignons en gele paprika

**VEGGIE** 25 min. • Eet binnen 5 dagen



**VEGGIE**



Knoflookteen



Champignons



Gele paprika



Buffelmozzarella



Passata



Paprikapoeder



Wit platbrood



Gedroogde oregano



Geraspte belegen kaas

## Voorraadkast items

Olijfolie, extra vierge olijfolie, peper en zout



## Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

## Benodigheden

Kom, koekenpan, bakplaat met bakpapier

## Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Champignons* (g)	125	250	375	500	625	750
Gele paprika* (st)	½	1	1½	2	2½	3
Buffelmozzarella* (g) 7)	65	125	190	250	315	375
Passata (g)	100	200	300	400	500	600
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Wit platbrood (st) 1)	2	4	6	8	10	12
Gedroogde oregano (tl)	1	2	3	4	5	6
Geraspte belegen kaas* (g) 7)	25	50	75	100	125	150

### 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 100g
Energie (kJ/kcal)	3111 / 744	601 / 144
Vetten (g)	29	6
Waarvan verzadigd (g)	15,3	3,0
Koolhydraten (g)	84	16
Waarvan suikers (g)	9,3	1,8
Vezels (g)	8	2
Eiwit (g)	32	6
Zout (g)	1,5	0,3

## Allergenen:

1) Glutenbevattende granen 7) Melk/Lactose

## Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



## 1. Voorbereiden

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



## 2. Snijden en scheuren

Snij de **champignons** in plakken en de **gele paprika** in smalle repen. Scheur de **buffelmozzarella** klein.



## 3. Champignons bakken

Verhit de olijfolie in een koekenpan op hoog vuur en bak de **champignons** 3 – 4 minuten.



## 4. Pizza 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 **champignons** en de **paprika** over de platbroden en bestrooi met de **gedroogde oregano** en **geraspte belegen kaas**.



## 5. Bakken

Leg de platbroodpizza's op een bakplaat met bakpapier en bak ongeveer 7 – 8 minuten in de oven (zie TIP). 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 pas wanneer 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.

**Eet smakelijk!**