



Naanpizza met aubergine en buffelmozzarella

met paprika en vers basilicum



Aubergine *



Gele paprika *



Knoflookteen



Buffelmozzarella *



Passata



Gedroogde oregano



Gemalen rozemarijn



Naanbrood



Vers basilicum *



Tomaat *



Rucola *

Totaal voor 2 personen:
30 min.

Veggie

Supersimpel

Calorie-focus

Eet binnen 5 dagen

Deze naanpizza bewijst dat zelfgemaakte pizza helemaal niet lang hoeft te duren. Beleg je naanbrood met romige buffelmozzarella, aubergine, paprika en vers basilicum. In de oven smelten de smaken heerlijk samen. Met een halve gele paprika krijg je al je dagelijkse hoeveelheid vitamine C binnen – voedzaam én lekker.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN: Bakplaat met bakpapier, koekenpan, vergiet, kom en saladekom.
Laten we beginnen met het koken van de **naanpizza met aubergine en buffelmozzarella**



1 GROENTEN SNIJDEN

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Snijd de **aubergine** in dunne plakken.
- Snijd de **paprika** in dunne reepjes.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.



3 PIZZA BELEGGEN

- Meng in een kom per persoon ¼ pakje **passata**, ½ tl **oregano** en ½ tl **rozemarijn** met de **knoflook**.
- Leg de **naanbroden** op een bakplaat met bakpapier en bestrijk elk **naanbrood** met 2 el van het passata-mengsel.
- Beleg de **naanbroden** met de plakken **aubergine**, de **paprika** en de **buffelmozzarella**. Breng op smaak met peper en zout ★★.
- Bak de **naanpizza** 8 – 10 minuten in de oven.



2 AUBERGINE BAKKEN

- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur ★.
- Bestrooi de plakken **aubergine** met zout en bak ze 3 – 4 minuten per kant.
- Scheur ondertussen de **buffelmozzarella** in grove stukken en laat uitlekken in een vergiet.



4 SALADE MAKEN

- Snijd het **basilicum** in reepjes.
- Snijd de **tomaat** in partjes.
- Maak in een saladekom een dressing van de witte balsamicoazijn en extra vierge olijfolie. Voeg de **rucola**, **tomaat** en helft van het **basilicum** toe en meng goed. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de rest van het **basilicum** over de **naanpizza**.
- Serveer de **naanpizza** samen met de salade.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Aubergine (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Gele paprika (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Buffelmozzarella (bol) 7) *	⅓	⅔	1	1½	1¾	2
Passata (pak)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Gedroogde oregano (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Gemalen rozemarijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Naanbrood (st)	1	2	3	4	5	6
Vers basilicum (g) *	5	10	15	20	25	30
Tomaat (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Rucola (g) 23) *	20	40	60	80	100	120
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Witte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	2728 / 652	541 / 129
Vetten (g)	30	6
Waarvan verzadigd (g)	8,8	1,7
Koolhydraten (g)	71	14
Waarvan suikers (g)	15,4	3,0
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	20	4
Zout (g)	1½	0,3

ALLERGENEN

7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

★ TIP: Passen de aubergineplakken niet in 1 pan? Gebruik dan meerdere pannen tegelijk.

★★ TIP: Heb je na het beleggen nog paprikareepjes over? Snijd ze in blokjes en meng ze door de salade. Heb je nog aubergineplakjes over? Serveer ze dan in stap 4 naast de naanpizza.

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

