



PIZZA VERDE MET GEITENKAAS

Platbrood met spinazie-preisau en honing-tijmwalnoten



WALNOTEN

Koop je weleens walnoten in de dop? Een goede manier om te weten of deze nog goed zijn is door ze even te schudden. Als het rammelt, dan is de noot niet meer goed.



Prei ✨



Rode ui



Spinazie ✨



Kookroom ✨



Wit platbrood



Verse geitenkaas ✨



Walnoten



Gedroogde tijm

Totaal: 25-30 min. Veggie

Gemakkelijk

Eet binnen 5 dagen

Naast de klassieke pizza met tomatensaus kennen de Italianen de pizza bianca, zonder tomatensaus, maar met bijvoorbeeld mascarpone als basis. Wij voegen hier een groene variatie aan toe. Deze pizza verde met platbrood als bodem bedek je met een saus van spinazie en prei. Als topping hebben we gekozen voor een geliefd trio: geitenkaas met honing en walnoten.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Hapjespan, bakplaat met bakpapier en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **pizza verde met geitenkaas**.



1 GROENTEN SNIJDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de **prei** in de lengte in vieren en snijd vervolgens fijn. Snipper de **rode ui**.



2 SAUS MAKEN

Verhit de olijfolie in een hapjespan op middelhoog vuur en fruit de **rode ui** en de **prei** 2 – 3 minuten. Voeg de **spinazie** toe en laat al roerend slinken. Voeg vervolgens de **kookroom** toe, roer door en breng op smaak met peper en zout.



3 PLATBRODEN BAKKEN

Verdeel ondertussen de **platbroden** over een bakplaat met bakpapier en bak 2 – 3 minuten zonder beleg in de oven zodat ze iets steviger worden.



4 PLATBRODEN BELEGGEN

Haal de **platbroden** uit de oven en besmeer met de **spinazie-preisaus**. Verbrokkel de **geitenkaas** erover. Breng nogmaals op smaak met peper en zout en bak 8 – 10 minuten.



5 HONING-TIJMWALNOTEN MAKEN

Hak ondertussen de **walnoten** grof. Verhit vlak voor serveren een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **walnoten**, zonder olie, tot ze beginnen te kleuren. Zet het vuur uit en voeg de **honing** en de **gedroogde tijm** toe, meng goed. Let op: de **honing** plakt snel aan de bodem dus roer meteen wanneer je deze toevoegt. Breng op smaak met zout en bewaar apart.



6 SERVEREN

Verdeel de **platbroodpizza's** over de borden en garneer met de **honing-tijmwalnoten**.

TIP: Let jij op je calorie-inname? Gebruik dan per persoon 75 ml kookroom met 1 el water, 20 g geitenkaas en 10 g walnoten. Het gerecht bevat dan 791 kcal, 42 g vet, 82 g koolhydraten, 10 g vezels, 19 g eiwitten en 0,7 g zout.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Prei (g) *	100	200	300	400	500	600
Rode ui (st)	½	1	1 ½	2	2 ½	3
Spinazie (g) 23) *	100	200	300	400	500	600
Kookroom (ml) 7) *	100	200	300	400	500	600
Wit platbrood (st) 1)	2	4	6	8	10	12
Verse geitenkaas (g) 7) *	50	75	100	150	175	200
Walnoten (g) 8) 19) 22) 25)	20	40	60	80	100	120
Gedroogde tijm (tl)	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Honing (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	4033 / 964	774 / 185
Vet totaal (g)	58	11
Waarvan verzadigd (g)	23,5	4,5
Koolhydraten (g)	83	16
Waarvan suikers (g)	15,5	3,0
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	24	5
Zout (g)	0,9	0,2

ALLERGENEN


1) Gluten 7) Melk/lactose 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) (Andere) noten

23) Selderij 25) Sesam

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).