



# Platbroodpizza funghi en buffelmozzarella

met courgette en rucola



## GOED BEZIG!

*Je hebt een veggie recept gekozen. Vaker een dagje geen vlees of vis eten is een kleine moeite met een enorm positieve impact op het milieu.*



Champignons \*



Courgette \*



Rode ui



Knoflookteen



Buffelmozzarella \*



Tomatenpassata



Gedroogde tijm



Wit platbrood



Rucola \*



Totaal: 35-40 min.



Family



Gemakkelijk



Veggie



Eet binnen 3 dagen

Pizza funghi staat niet voor niets bij elke pizzeria op het menu en ook wij hebben ons laten inspireren door deze pizzaklassieker. Vanavond gebruik je platbrood als bodem – lekker knapperig én snel klaar! De buffelmozzarella is heerlijk romig. Ben jij benieuwd hoe deze mozzarella wordt gemaakt? Lees er meer over op onze blog!

LEES MEER OVER  
• BUFFELMOZZARELLA •  
OP DE BLOG



# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Koekenpan, diepe koekenpan en bakplaat met bakpapier.

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



## 1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de **champignons** in plakken en de **courgette** in dunne, halve plakjes. Snipper de helft van de **rode ui** en snijd de rest in ringen. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Scheur de **buffelmozzarella** in kleine stukjes.



## 4 PIZZA'S BELEGGEN

Haal de **platbroden** uit de oven en smeer ze in met de **tomatensaus**. Verdeel dan het mengsel van **champignon** en **courgette** en de **buffelmozarellastukjes** over de **pizza's**. Bestrooi met de overige **gedroogde tijm**, peper en zout.



## 2 TOMATENSAUS MAKEN

Verhit de helft van de olijfolie in een diepe koekenpan op middelmatig vuur en fruit de **knoflook** en het gesnipperde deel van de **rode ui** 1 – 2 minuten. Voeg de **tomatenpassata**, de zwarte balsamicoazijn, de helft van de **gedroogde tijm** en 1 el water per persoon toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat 6 – 8 minuten inkoken op middelmatig vuur, tot er een dikke saus ontstaat. Roer regelmatig door ★.



## 5 PIZZA'S BAKKEN

Bak de **pizza's** 5 – 7 minuten op een bakplaat met bakpapier in de oven.

★**TIP:** Is de saus te dik? Voeg wat extra water toe.



## 3 BAKKEN

Verhit ondertussen de overige olijfolie in een koekenpan op middelmatig vuur. Bak de **rode-uiringen**, de **champignons** en **courgette** 6 – 8 minuten op middelhoog vuur. Schep regelmatig om en breng op smaak met peper en zout. Bak ondertussen de **platbroden** 4 – 5 minuten op een bakplaat met bakpapier in de oven ★★.



## 6 SERVEREN

Verdeel de **rucola** over de afgebakken **pizza's** en serveer.

★★**TIP:** Je bakt de platbroden even voor zonder saus, zodat ze lekker krokant worden.

# 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Champignons (g) *	125	250	375	500	625	750
Courgette (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Buffelmozzarella (g) 7 *	60	125	185	250	310	375
Tomatenpassata (g)	100	200	300	400	500	600
Gedroogde tijm (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Wit platbrood 1) (st)	2	4	6	8	10	12
Rucola (g) 23) *	40	60	80	100	140	160
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

Energie (kJ/kcal)	3025 / 723	443 / 106
Vet totaal (g)	27	4
Waarvan verzadigd (g)	11,0	1,6
Koolhydraten (g)	86	13
Waarvan suikers (g)	16,3	2,4
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	27	4
Zout (g)	1,2	0,2


## ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/Lactose

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

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).