



# Platbroodpizza met bospaddenstoelenpesto en buffelmozzarella met champignons en rucola

**QUICK & EASY** 20 min. • Eet binnen 5 dagen

**QUICK & EASY**



Sjalot



Champignons



Volkoren platbrood



Bospaddenstoelenpesto



Buffelmozzarella



Rucola

### Voorraadkast items

Olijfolie, extra vierge olijfolie, Ppper 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
Sjalot (st)	1	2	3	4	5	6
Champignons* (g)	125	250	375	500	625	750
Volkoren platbrood (st 1)	2	4	6	8	10	12
Bospaddenstoelenpesto* (g 7) 8)	40	80	120	150	200	230
Buffelmozzarella* (g 7)	60	125	190	250	315	375
Rucola* (g 23)	20	40	60	80	100	120

### Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3814 / 912	845 / 202
Vetten (g)	51	11
Waarvan verzadigd (g)	14,8	3,3
Koolhydraten (g)	81	18
Waarvan suikers (g)	6,4	1,4
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	29	6
Zout (g)	1,0	0,2

## Allergenen:

1) Glutenbevattende granen 7) Melk/lactose 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij



## 1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 220 graden.
- Snipper de **sjalot**.
- Halveer de **champignons** en snijd de eventuele grotere in kwarten.



## 2. Beleggen

- Verhit de olijfolie in een koekenpan op hoog vuur en bak de **champignons** en de de **sjalot** 3 – 5 minuten. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de **platbroden** over een bakplaat met bakpapier en besmeer met de **bospaddenstoelenpesto** (zie TIP).
- Verdeel de **champignons** erover en scheur de **buffelmozzarella** klein boven de **platbroden**.

**TIP:** Smeert de pesto niet zo makkelijk? Meng hem dan met wat olijfolie.



## 3. Pizza's bakken en rucola mengen

- Breng de **pizza's** op smaak met peper en zout en bak de **platbroden** 6 – 9 minuten in de oven (zie TIP).
- Meng de **rucola** in een kom met extra vierge olijfolie, peper en zout.

**TIP:** Heb je geen grote oven of bereid je dit gerecht voor meer dan 2 personen? Bak dan eerst de helft af en bak de andere platbroodpizza's af tijdens het eten.



## 4. Serveren

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

**Eet smakelijk!**

## Contact

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