




Hello Fresh

www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be


WEEK 40
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via    De mooiste foto krijgt een verrassing!



KOOK MEE

WIL JIJ JE OUDERS OP EEN LEUKE MANIER LATEN WETEN DAT JE ZE LIEF VINDT? SNIJD DAN DE PIZZA ALS DEZE UIT DE OVEN KOMT IN EEN HARTJESVORM. WEDDEN DAT ZE DIT LEUK VINDEN? EN VERGEET VOORAL NIET OM DE PIZZA ZELF TE BELEGGEN!



ZELFGEMAAKTE PIZZA MET GROENTEN EN OUDE KAAS



30-35 min



supersimpel



vegetarisch



Courgette



Gele paprika



Cherrytomaten



Knoflookteen



Tomatenpuree



Libanees platbrood



Oregano



Oude kaas

Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Courgette	¼	½	¾	1	1¼	1½
Gele paprika	½	1	1½	2	2½	3
Cherrytomaten (g)	75	125	200	250	325	400
Knoflookteen	½	1	1½	2	2½	3
Tomatenpuree (blik)	1	2	3	4	5	6
Libanees platbrood 1)	2	4	6	8	10	12
Oude kaas (g) 7)	50	75	100	125	150	175
Olijfolie (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie				Naar smaak		
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten 7) Melk/lactose

Benodigheden

Ovenrooster met
bakpapier

Voedingswaarden 646 kcal | 27 g eiwit | 89 g koolhydraten | 20 g vet, waarvan 9 g verzadigd | 10 g vezels



1 Verwarm de oven voor op 200 graden.

2 Snijd de courgette in de lengte doormidden en vervolgens in dunne plakken. Snijd de paprika in dunne repen en de cherrytomaten doormidden.

3 Snijd of pers de knoflook fijn. Meng de knoflook met de tomatenpuree en olijfolie tot een saus (zie tip) en smeer hier 2 platbroden per persoon mee in. Verdeel vervolgens een deel van de courgette, paprika en cherrytomaten over de saus en bestrooi met oude kaas, peper en zout. Bestrooi tenslotte met de oude kaas.

4 Bak de platbroodpizza's op een ovenrooster met bakpapier ongeveer 7 – 8 minuten in de oven, of totdat deze mooi bruin kleuren.

5 Beleg ondertussen de volgende 2 platbroden en herhaal de handelingen.

6 Verdeel de platbroodpizza's over de borden en besprenkel naar smaak met extra vierge olijfolie.



TIP! Gebruik de knoflook in de saus alleen voor de grote mensen die van extra pit houden!