



NAANPIZZA MET BUFFELMOZZARELLA

Met aubergine, paprika en vers basilicum



Aubergine *



Gele paprika *



Knoflookteen



Buffelmozzarella *



Passata



Gedroogde oregano



Naanbrood



Vers basilicum *



Tomaat *



Rucola *

Totaal: 20 min.

Quick & Easy

Supersimpel

Veggie

Eet binnen 5 dagen

Deze verrassende pizza staat zo op tafel doordat je naanbrood gebruikt als pizzabodem. Naanbrood is een platbrood dat wordt gegeten van het Midden-Oosten tot Centraal-Azië, maar het is bij velen vooral bekend uit de Indiase keuken. Het geeft de pizza extra veel smaak en ingrediënten uit de Italiaanse keuken maken het helemaal af.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN:

Koekenpan, kom, saladekom, bakplaat met bakpapier.

Laten we beginnen met het koken van de **naanpizza met buffelmozzarella**.



1 VOORBEREIDEN

- 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 EN BAKKEN

- Meng in een kom de **passata** met de **knoflook** en 1 tl **oregano** per persoon.
- Leg de **naanbroden** op een bakplaat met bakpapier en verdeel de **passata** over de **naanbroden**.
- Beleg de **naanbroden** met de plakken **aubergine**, **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.
- Bak de plakken **aubergine** 3 - 4 minuten.
- Scheur ondertussen de **buffelmozzarella** in grove stukken.



4 SALADE MAKEN EN SERVEREN

- Ris ondertussen het **basilicum** van de takjes en snijd de **basilicumblaadjes** 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** hier aan toe en meng goed door. 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 (pakje)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Gedroogde oregano (tl)	1	2	3	4	5	6
Naanbrood (st) 1) 7)	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)	2732 / 653	541 / 129
Vetten (g)	30	6
Waarvan verzadigd (g)	8,8	1,7
Koolhydraten (g)	71	14
Waarvan suikers (g)	15,4	3,1
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	20	4
Zout (g)	1,5	0,3

ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

* **WEETJE:** Wist je dat je met een halve gele paprika al aan de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid vitamine C komt? Rode paprika bevat de meeste vitamine C van de 3 kleuren paprika's, al zijn ze allemaal rijk aan vezels en antioxidanten.

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



WEEK 28 | 2019

