



Piadina met kippendijreepjes en mozzarella

met ovengebakken pruimtomaten en basilicum

QUICK & EASY FAMILY 25 min. • Eet binnen 5 dagen

FAMILY



Rode ui



Pruimtomaat



Vers basilicum



Basilicumcrème



Kippendijreepjes met Italiaanse kruiden



Buffelmozzarella



Tortilla

Voorraadkast items

Roomboter, zwarte balsamicoazijn, olijfolie, peper en zout

Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

Benodigheden

Ovenschaal, koekenpan, bakplaat met bakpapier

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Pruimtomaat (st)	2	4	6	8	10	12
Kippendijreepjes met Italiaanse kruiden* (g)	100	200	300	400	500	600
Buffelmozzarella* (st) 7)	½	1	1½	2	2½	3
Vers basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Tortilla (st) 1)	2	4	6	8	10	12
Basilicumcrème* (ml)	7	15	24	32	39	47
Zelf toevoegen						
Roomboter (el)	1	2	3	4	5	6
Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4090 /978	716 /171
Vetten (g)	54	10
Waarvan verzadigd (g)	21,8	3,8
Koolhydraten (g)	77	13
Waarvan suikers (g)	13,9	2,4
Vezels (g)	6	1
Eiwit (g)	42	7
Zout (g)	2,0	0,4

Allergenen:

1) Glutenbevattende granen 7) Melk/Lactose

Contact

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210 graden. Snipper de helft van de **rode ui** en snijd het overige deel in halve ringen.



2. Tomaten bakken

Snij de **pruimtomaten** in de breedte doormidden. Leg ze in een ovenschaal met de snijkant naar boven en strooi de gesnipperde **rode ui** bovenop. Besprenkel met per persoon ½ el olijfolie en ½ el zwarte balsamicoazijn per persoon en bestrooi met peper en zout. Bak ze 12 – 15 min in de oven of tot ze gaar zijn



3. Kip bakken

Verhit de roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **uieren** 1 – 2 minuten. Voeg de **kippendijreepjes** toe en bak ze samen met de **ui** in 6 – 7 minuten gaar.



4. Snijden

Snij de **basilicumblaadjes** grof en de **mozzarella** in reepjes.

TIP: Dit gerecht bevat veel calorieën. Let jij op je calorie-inname? Beleg dan 1 tortilla en serveer de overige kip, ui, mozzarella en tomaten naast de piadina. De tweede tortilla kun je bijvoorbeeld de volgende dag met de lunch eten.



5. Piadina's maken

Leg de **tortilla's** op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg op de ene kant van de **tortilla's** de **kip** en **ui**, **mozzarella** en de helft van het **basilicum**. Besprenkel met enkele druppels **basilicumcrème** (zie TIP) en vouw de **tortilla** dicht. Bak de **tortillas**, bovenin de oven, de laatste 6-8 minuten mee met de **tomaten**.

TIP: De basilicumcrème heeft een intense smaak. Voeg daarom naar smaak meer of minder toe.



6. Serveren

Snij de piadina's doormidden. Leg de piadina's op het bord en serveer met de **tomaten**. Garneer met het overige **basilicum**.

Eet smakelijk!