



PITA-PIZZA MET RICOTTA, SPINAZIE EN SPEKBLOKJES

Met een frisse salade



Wit pitabrood



Geschaafde amandelen



Spekblokjes ✨



Sjalot



Knoflookteen



Spinazie ✨



Vleestomaat ✨




Ricotta ✨



Geraspte pecorino ✨

 Totaal: **20-25** min.

 Quick & Easy

 Gemakkelijk

 Family

 Eet binnen **3** dagen

Voor alle pizzaliefhebbers – wie niet zou je zeggen – hebben we een leuke variatie bedacht: pita-pizzaatjes! Wist je trouwens dat ricotta in het Italiaans 'dubbel gekookt' betekent? Deze zachte kaas is gemaakt van de wei die overblijft na het maken van harde kazen, zoals Parmezaanse kaas, die daarna opnieuw gekookt wordt.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Koekenpan, bakplaat, kleine kom, saladekom, zeef en wok of hapjespan.

Laten we beginnen met het koken van de **pita-pizza met ricotta, spinazie en spekblokjes**.



1 BAKKEN EN ROOSTEREN

Verwarm de oven voor op 200 graden en bak de **witte pita's** 8 – 10 minuten op een bakplaat. Je kunt de **pita's** eventueel ook toasten in een broodrooster. Verhit ondertussen een koekenpan, zonder olie, op middelmatig vuur en rooster de **geschaafde amandelen** tot ze beginnen te kleuren. Haal uit de pan en bewaar apart.



2 SPEKBLOKJES BAKKEN

Verhit dezelfde koekenpan op middelmatig vuur en bak de **spekblokjes** zonder olie ongeveer 7 – 9 minuten, of tot ze knapperig worden.



3 SPINAZIE BAKKEN

Snipper ondertussen de **sjalot** en pers de **knoflook** of snijd fijn. Verhit de olijfolie in een wok of hapjespan op middelhoog vuur en fruit de **sjalot** en **knoflook** 1 – 2 minuten. Voeg de helft van de **spinazie** toe en bak de **spinazie** 3 – 4 minuten, tot hij geslonken is. Voeg de wittewijnazijn toe en breng op smaak met peper en zout. Leg de **spinazie** in een zeef, druk er met een lepel zoveel mogelijk vocht uit en laat verder uitlekken.



4 SALADE MAKEN

Snijd ondertussen de **vleestomaat** in halve plakken. Meng de **vleestomaat** met de overige **spinazie** in een saladekom en breng op smaak met zwarte balsamicoazijn, extra vierge olijfolie en peper en zout. Garneer met de **geschaafde amandelen**.



5 PITA'S BELEGGEN

Meng voor de saus in een kleine kom de **ricotta** met de **geraspte pecorino** en breng op smaak met flink wat peper en zout. Smeer de **pita's** in met de **sous**, schep de uitgelekte **spinazie** erop en garneer met de **spekblokjes**.



6 SERVEREN

Verdeel de **pita-pizza's** over de borden. Serveer met de **salade**.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

| | 1P | 2P | 3P | 4P | 5P | 6P |
|-------------------------------------|------------|-----|-----|-----|------|------|
| Wit pitabrood (st) 1) | 2 | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 |
| Geschaafde amandelen (g) 8) 19) 25) | 5 | 10 | 15 | 20 | 25 | 30 |
| Spekblokjes (g) * | 40 | 80 | 120 | 160 | 200 | 240 |
| Sjalot (st) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Knoflookteen (st) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Spinazie (g) * | 200 | 400 | 600 | 800 | 1000 | 1200 |
| Vleestomaat (st) * | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Ricotta (g) 7) * | 50 | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 |
| Geraspte pecorino (g) 7) * | 10 | 25 | 35 | 50 | 60 | 75 |
| Zelf toevoegen | | | | | | |
| Olijfolie (el) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Wittewijnazijn (tl) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Zwarte balsamicoazijn (tl) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Extra vierge olijfolie (el) | ¼ | ½ | ¾ | 1 | 1¼ | 1½ |
| Peper & zout | naar smaak | | | | | |

* in de koelkast bewaren

| VOEDINGSWAARDEN | PER PORTIE | PER 100 g |
|-----------------------|------------|-----------|
| Energie (kJ/kcal) | 3284 / 785 | 558 / 133 |
| Vet totaal (g) | 36 | 6 |
| Waarvan verzadigd (g) | 13,0 | 2,2 |
| Koolhydraten (g) | 79 | 13 |
| Waarvan suikers (g) | 9,0 | 1,5 |
| Vezels (g) | 10 | 2 |
| Eiwit (g) | 31 | 5 |
| Zout (g) | 3,5 | 0,6 |


ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 25) Sesam

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).