



Platbroodpizza bianco met witlof en ham

met oude kaas en rucola

25 min. • Eet binnen 5 dagen



Witlof



Rode ui



Nootmuskaat



Zure room



Geraspte oude kaas



Wit platbrood



Achterham



Rucola

Voorraadkast items

Roomboter, honing, peper en zout

Begin goed

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

Benodigheden

Kleine kom, koekenpan, rasp, bakplaat met bakpapier

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Witlof* (st)	2	4	6	8	10	12
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Nootmuskaat (bol)	1	1	1	1	2	2
Zure room* (g) 7)	50	100	150	200	250	300
Geraspte oude kaas* (g) 7)	25	50	75	100	125	150
Wit platbrood (st) 1)	2	4	6	8	10	12
Achterham* (plakje)	2	4	6	8	10	12
Rucola* (g) 23)	20	40	60	80	100	120

Zelf toevoegen

Roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3042 / 727	454 / 108
Vetten (g)	23	3
Waarvan verzadigd (g)	13,8	2,1
Koolhydraten (g)	93	14
Waarvan suikers (g)	21,1	3,1
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	33	5
Zout (g)	1,7	0,3

Allergenen:

1) Glutenbevattende granen 7) Melk/Lactose

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

WEETJE: Wist je dat dit gerecht meer dan 350 g groente per persoon bevat? Dat is meer dan de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid.

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 200 graden. Snijd de onderkant van de stronken **witlof** en snijd het **witlof** in de lengte doormidden. Verwijder de harde kern en snijd in smalle reepjes. Snijd de **rode ui** in dunne halve ringen. Snijd de **ham** in kleine vierkante stukjes.



4. Pizza's maken

Besmeer de **platbroden** met de **kaasroomsaus** en bestrooi met de **rode ui**. Bak de pizza's 2 - 3 minuten in de oven (zie TIP).

TIP: Bak je meerdere pizza's? Werk dan sneller door een nieuwe pizza in de oven te doen, terwijl je met de afgebakken pizza met stap 5 begint.



2. Witlof karamelliseren

Verhit ½ el boter per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur en bak het **witlof** 3 - 4 minuten, zodat het een beetje zacht wordt. Breng op smaak met peper en zout en voeg ½ el **honing** per persoon toe. Roerbak nog 3 - 4 minuten. Rasp ondertussen naar wens een deel van de **nootmuskaat**.



5. Pizza afmaken

Verdeel het gekarameliseerd **witlof** en de **ham** over de **platbroodpizza's** en bak nog 2 - 3 minuten in de oven.



3. Saus maken

Meng de **zure room** samen met de **geraspte kaas** in een kleine kom. Breng goed op smaak met peper en zout. Voeg de **nootmuskaat** toe.



6. Serveren

Garneer de pizza's met de **rucola** en serveer.

Eet smakelijk!