



Platbroodpizza funghi

met buffelmozzarella, basilicum, rode ui en rucola

FAMILY **VEGGIE** 40 min. • Eet binnen 3 dagen



FAMILY



Champignons



Rode ui



Knoflookteen



Buffelmozzarella



Passata



Italiaanse kruiden



Libanees platbrood



Vers basilicum



Rucola

Voorraadkast items

Olijfolie, zwarte balsamicoazijn, peper en zout

Begin goed

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

Benodigheden

Koekenpan, steelpan of koekenpan, bakplaat met bakpapier

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Champignons* (g)	125	250	375	500	625	750
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Buffelmozzarella* (g) 7)	60	125	185	250	310	375
Passata (g)	100	200	300	400	500	600
Italiaanse kruiden (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Libanees platbrood (st) 1)	2	4	6	8	10	12
Vers basilicum* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Rucola* (g) 23)	40	60	80	100	140	160
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2985 / 714	583 / 139
Vetten (g)	27	5
Waarvan verzadigd (g)	10,9	2,1
Koolhydraten (g)	86	17
Waarvan suikers (g)	10,1	2
Vezels (g)	8	2
Eiwit (g)	27	5
Zout (g)	1,1	0,2

Allergenen:

1) Glutenbevattende granen 7) Melk/Lactose

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de **champignons** in plakken. Snipper de helft van de **rode ui** en snijd de rest in ringen. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Scheur de **buffelmozzarella** in kleine stukjes.



4. Pizza's maken

Smeer de **platbroden** in met de tomatensaus. Verdeel het champignon-uimengsel en de buffelmozarellastukjes over de pizza's en bestrooi met peper en zout.



2. Tomatensaus maken

Verhit de helft van de olijfolie in een steelpan of koekenpan op middelmatig vuur en fruit de **knoflook** en de gesnipperde **rode ui** 1 – 2 minuten. Voeg de **tomatenpassata** en per persoon 1½ tl **Italiaanse kruiden**, 1 tl zwarte balsamicoazijn en 2 el water toe en breng op smaak met peper en zout. Laat 6 – 8 minuten inkoken op gemiddeld vuur tot er een dikke saus ontstaat. Roer regelmatig door (zie TIP).

TIP: Is de saus te dik? Voeg dan wat extra water toe.



5. Pizza's bakken

Bak de pizza's opnieuw op een bakplaat met bakpapier 5 – 7 minuten in de oven. Ris ondertussen de **basilicumblaadjes** van de takjes en snijd fijn.



3. Bakken

Verhit ondertussen de overige olijfolie in een koekenpan op middelmatig vuur. Bak de rode-uiringen en de **champignons** 6 – 8 minuten. Schep regelmatig om en breng op smaak met peper en zout. Leg ondertussen de **platbroden** op een bakplaat met bakpapier en bak 2 – 4 minuten in de oven (zie TIP).

TIP: Je bakt de platbroden even voor, zodat ze lekker krokant worden. Doe ze er niet te lang in, anders drogen ze uit.



6. Serveren

Bestrooi de pizza's met het verse **basilicum** en verdeel de **rucola** erover.

Eet smakelijk!

Contact

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