



# Platbroodpizza funghi en buffelmozzarella

met courgette en rucola



Champignons \*



Courgette \*



Rode ui



Knoflookteen



Buffelmozzarella \*



Passata



Gedroogde tijm



Wit platbrood



Rucola \*

Totaal: 40 min.

Family

Gemakkelijk

Veggie

Eet binnen 3 dagen

Pizza funghi staat niet voor niets bij elke pizzeria op het menu en ook wij hebben ons laten inspireren door deze pizzaklassieker. Vanavond gebruik je platbrood als bodem – lekker knapperig én snel klaar! De buffelmozzarella is heerlijk romig. Ben jij benieuwd hoe deze mozzarella wordt gemaakt? Lees er meer over op onze blog!

LEES MEER OVER  
• BUFFELMOZZARELLA •  
OP DE BLOG

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Koekenpan, diepe koekenpan en bakplaat met bakpapier.

Laten we beginnen met het koken van de **platbroodpizza funghi en buffelmozzarella**.



## 1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de **champignons** in plakken en de **courgette** in dunne, halve plakjes. 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 BELEGGEN

Haal de **platbroden** uit de oven en smeer ze in met de **tomatensaus**. Verdeel dan het mengsel van **champignon** en **courgette** en de **buffelmozarellastukjes** over de **pizza's**. Bestrooi met de overige **gedroogde tijm**, peper en zout.



## 2 TOMATENSAUS MAKEN

Verhit de helft van de olijfolie in een diepe koekenpan op middelmatig vuur en fruit de **knoflook** en het gesnipperde deel van de **rode ui** 1 – 2 minuten. Voeg de **passata**, de zwarte balsamicoazijn, de helft van de **gedroogde tijm** en 1 el water per persoon toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat 6 – 8 minuten inkoken op middelmatig vuur, tot er een dikke saus ontstaat. Roer regelmatig door ★.



## 5 PIZZA'S BAKKEN

Bak de **pizza's** 5 – 7 minuten op een bakplaat met bakpapier in de oven.

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



## 3 BAKKEN

Verhit ondertussen de overige olijfolie in een koekenpan op middelmatig vuur. Bak de **rode-uiringen**, de **champignons** en **courgette** 6 – 8 minuten op middelhoog vuur. Schep regelmatig om en breng op smaak met peper en zout. Bak ondertussen de **platbroden** 4 – 5 minuten op een bakplaat met bakpapier in de oven ★★.



## 6 SERVEREN

Verdeel de **rucola** over de afgebakken **pizza's** en serveer.

★★ **TIP:** Je bakt de platbroden even voor zonder saus, zodat ze lekker krokant worden.

# 1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Champignons (g) *	125	250	375	500	625	750
Courgette (st) *	½	1	1½	2	2½	3
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
Gedroogde tijm (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Wit platbrood 1) (st)	2	4	6	8	10	12
Rucola (g) 23) *	20	40	60	80	100	120

	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 100 g
Energie (kJ/kcal)	3105 / 742	462 / 110
Vet totaal (g)	27	4
Waarvan verzadigd (g)	10,9	1,6
Koolhydraten (g)	93	14
Waarvan suikers (g)	18,1	2,7
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	30	4
Zout (g)	1,1	0,2

## ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 7) Melk/Lactose

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

✳ **WEETJE:** Wist je dat geblikte tomaten en tomatenpassata zoals je in dit gerecht gebruikt, in tegenstelling tot wat veel mensen denken, bijna net zoveel vitamines en mineralen bevatten als verse tomaten?

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

