



Platbroodpizza Hawai

met rode paprika en rucola



Knoflookteen



Rode ui



Rode paprika *



Passata



Italiaanse kruiden



Ananas



Wit platbrood



Achterham *



Belegen kaas *



Rucola *

Totaal voor 2 personen:
35 min.

Gemakkelijk

Eet binnen 5 dagen

De pizza hawai is bedacht door een Griekse chef die experimenteerde met zoete en zure smaken. Door de combinatie van hartig en zoet valt dit recept bij veel kinderen in de smaak. Bij de Italianen daarentegen valt deze pizza met ananas niet direct in de smaak - fruit hoort volgens hen niet thuis op een pizza. Hoe zit het bij jou thuis, heb je fans of tegenstanders van deze pizza-variant aan tafel?

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Kom, steelpan, bakplaat en bakpapier.

Laten we beginnen met het koken van de **platbroodpizza Hawaiï**.



1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snipper de **ui** en snijd de **rode paprika** in dunne ringen.



2 SAUS MAKEN

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een steelpan en fruit de **ui** en de **knoflook** 1 – 2 minuten op middelhoog vuur. Blus af met ½ tl zwarte balsamicoazijn per persoon, 3 el water per persoon, de **passata**, de helft van de **Italiaanse kruiden**, peper en zout en roer goed. Laat in 4 – 6 minuten op laag vuur inkoken.



3 ANANAS SNIJDEN

Verwijder ondertussen het groen van de **ananas** en snijd de onderkant eraf. Zet de **ananas** verticaal en snijd de schil er met een scherp mes voorzichtig af door van boven naar beneden te snijden. Leg de **ananas** weer op zijn kant, snijd de **ananas** in plakken en vervolgens om de kern heen in blokjes ★.



4 PIZZA'S BAKKEN

Besmeer de **platbroden** met een dun laagje tomatensaus. Beleg met de **achterham**, **ananas** en **rode paprika**. Garneer met de **belegen kaas** en de overige **Italiaanse kruiden**. Leg de platbroden op een bakplaat met bakpapier en bak de pizza's 8 – 10 minuten in de oven, of totdat de randjes goudbruin zijn ★★.



5 SALADE MAKEN

Meng ondertussen de **rucola** in een kom met ¼ el extra vierge olijfolie per persoon, peper, zout en zwarte balsamicoazijn naar smaak.



6 SERVEREN

Haal de platbroodpizza's uit de oven, snijd in stukken en garneer met de **rucola**.

★ **TIP:** Heb je een ananas snijder? Snijd de ananas dan in mooie ringen.

★★ **TIP:** Passen de pizza's niet tegelijk in de oven? Beleg dan eerst het aantal platbroden dat in de oven past en beleg de volgende lading terwijl je deze afbakt.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Rode ui (st)	¼	½	0¾	1	1¼	1½
Rode paprika (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Passata (pak)	½	1	1½	2	2½	3
Italiaanse kruiden (tl)	1	2	3	4	5	6
Ananas (st)	¼	½	0¾	1	1¼	1½
Wit platbrood (st) 1)	2	4	6	8	10	12
Achterham (plakje) *	2	4	6	8	10	12
Belegen kaas, geraspt (g) 7) *	40	75	100	125	175	200
Rucola (g) 23) *	20	40	60	80	100	120

Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	¼	½	0¾	1	1¼	1½
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

Energie (kJ/kcal)	3010 / 720	604 / 145
Vet totaal (g)	23	5
Waarvan verzadigd (g)	9,9	2,0
Koolhydraten (g)	97	19
Waarvan suikers (g)	20,3	4,1
Vezels (g)	8	2
Eiwit (g)	29	6
Zout (g)	2,1	0,4

ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 7) Melk/Lactose

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

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

