



PLATBROODPIZZA MET KIPGYROS

Met rode kool en paprika



VARAS ROUGE

Deze wijn uit de regio rondom Lissabon is gemaakt van inheemse druivenrassen en pinot noir en heeft minimaal 3 tot 4 maanden in eikenhouten vaten gerijpt. Het resultaat is een complexe wijn met aroma's van kersen en bosvruchten en een lange afdronk.



Rode paprika ✨



Rode ui



Kipgyros ✨



Tomatenpuree



Gedroogde tijm



Libanees platbrood



Geraspte oude kaas ✨



Geschaafde rode kool ✨

Totaal: 25-30 min.

Supersimpel

Eet binnen 3 dagen

Met platbrood als bodem en een verrassende combinatie van ingrediënten erop, is deze pizza net even anders dan anders. De rode kool zorgt niet alleen voor een prachtige paarse kleur, maar past aangemaakt met een friszoete dressing ook perfect bij de kruidige kipgyros.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Koekenpan, kleine kom, bakplaat met bakpapier en kom.

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



1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de **rode paprika** in kleine blokjes en snipper de **rode ui**. Snijd eventuele grote stukjes **kipgyros** in tweeën.



2 KIPGYROS BAKKEN

Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kipgyros** 2 – 3 minuten. De **kipgyros** hoeft nog niet helemaal gaar te zijn.



3 TOMATENSAUS MAKEN

Meng ondertussen in een kleine kom de **tomatensaus** met 2 el water per persoon, de **gedroogde tijm** en ½ tl zwarte balsamicoazijn per persoon. Roer tot een gladde saus en breng op smaak met peper en zout.



4 PLATBRODEN BELEGGEN

Leg de **Libanese platbroden** op een bakplaat met bakpapier en besmeer ze met de **tomatensaus**. Beleg de **platbroden** met de **rode ui**, de **rode paprika** en de **kipgyros**. Schenk het bakvet van de **kipgyros** over de pizza's. Bestrooi met de **gerasppte oude kaas** en bak de **platbroodpizza's** 7 – 9 minuten in de oven, of totdat ze knapperig zijn.



5 RODEKOOL AANMAKEN

Meng ondertussen in een kom de honing, extra vierge olijfolie, overige balsamicoazijn en peper en zout tot een dressing. Voeg de geschaafde **rode kool** toe en schep goed om.



6 SERVEREN

Verdeel de **platbroodpizza's** over de borden en garneer met de **rode kool**.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Rode paprika (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Rode ui (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Kipgyros (g) *	100	200	300	400	500	600
Tomatensaus (blik)	½	1	1½	2	2½	3
Gedroogde tijm (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Libanees platbrood (st) 1)	2	4	6	8	10	12
Geraspte oude kaas (g) 7) *	40	75	100	125	150	175
Geschaafde rode kool (g) 23) *	100	200	300	400	500	600
Zonnebloemolie* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn* (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Honing* (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie* (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3376 / 807	659 / 158
Vet totaal (g)	33	6
Waarvan verzadigd (g)	13,0	2,5
Koolhydraten (g)	83	16
Waarvan suikers (g)	13,9	2,7
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	41	8
Zout (g)	1,7	0,3


ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

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).

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

WEEK 12 | 2018

