



# NAANPIZZA MET GEROOKTE ZALM EN PREI

met rode ui, zure room, verse dille en een salade met peer



Prei ✨



Verse dille ✨



Zure room ✨



Rode ui



Peer



Naanbrood



Koudgerookte zalm ✨



Rucola en veldsla ✨

Totaal voor 2 personen:  
30 min.

Gemakkelijk

Eet binnen 3 dagen

Zout, zoet en zuur: deze naanpizza combineert met de zalm, prei en zure room drie van de vijf basissmaken. De room zorgt naast een friszure smaak ook voor de nodige smeuïgheid, heerlijk in combinatie met de rokerige zalm. Deze vis heeft het ASC-logo, dit staat voor duurzaam gekweekte vis. Naast lekker, ook verantwoord!

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Kom, saladekom, bakplaat met bakpapier en koekenpan met deksel.  
Laten we beginnen met het koken van de **naanpizza met gerookte zalm**.



## 1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden.  
Snijd de **prei** in fijne ringen. Hak de **dille** fijn.



## 2 PREI STOVEN

Verhit ½ el roomboter per persoon in een koekenpan met deksel op middelhoog vuur. Voeg de **prei** toe en bak 1 – 2 minuten. Voeg een scheutje water toe (ongeveer 25 ml per persoon), breng op smaak met peper en zout en stooft, afgedekt, nog 4 – 5 minuten.



## 3 ZURE ROOM MAKEN

Meng ondertussen de **zure room** in een kom met de helft van de **dille**, peper en zout. Snijd de **rode ui** in fijne halve ringen. Snijd de **peer** in kwarten en daarna in fijne plakjes.



## 4 NAANPIZZA BAKKEN

Leg de **naanbroden** op een bakplaat met bakpapier en verdeel de **zure room** over de **naanbroden**. Leg de **prei** en de **rode ui** erop en bak de naanpizza 8 – 10 minuten in de oven.



## 5 SALADE MAKEN

Snijd de plakjes **gerookte zalm** in reepjes. Meng in een saladekom per persoon ½ el extra vierge olijfolie, 1 tl witte balsamicoazijn, peper en zout tot een dressing. Voeg de **rucola**, **veldsla** en **peer** toe en schep goed om.



## 6 SERVEREN

Beleg de naanpizza met de **gerookte zalm** en garneer met de overige **dille**. Snijd de naanpizza in stukken en serveer met de salade.

# 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Prei (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Verse dille (g) *	2½	5	7½	10	12½	15
Zure room (g) 7)*	25	50	75	100	125	150
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Peer (st)	½	1	1½	2	2½	3
Naanbrood (st) 1) 7)	1	2	3	4	5	6
Koudgerookte zalm (g) 4) *	60	120	180	240	300	360
Rucola en veldsla (g) 23) *	15	30	45	60	75	90

Zelf toevoegen

Roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Witte 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)	3046 / 728	624 / 149
Vet totaal (g)	32	7
Waarvan verzadigd (g)	9,6	2,0
Koolhydraten (g)	78	16
Waarvan suikers (g)	20,5	4,2
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	26	5
Zout (g)	2,6	0,5

## ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 4) Vis 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.

