



Platbroodpizza met gegrilde courgette

Met kastanjechampignons, walnoten en belegen kaas



VARAS BLANC

De gegrilde courgette met kastanjechampignons en rozemarijn uit dit gerecht gaan perfect samen met de iets kruidige witte Varas Blanc uit Portugal.



Knoflookteen



Courgette *



Kastanjechampignons *



Tomatenpassata



Libanees platbrood



Geraspte belegen kaas *



Walnoten



Gebroken rozemarijn

Totaal: **25-30** min.

Veggie

Supersimpel

Eet binnen **3** dagen

Deze pizza is supermakkelijk te maken, doordat je als bodem Libanees platbrood gebruikt dat je maar kort hoeft af te bakken. Het beleg bestaat uit een combinatie van de klassieke smaken van kastanjechampignons, walnoten en belegen kaas.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Koekenpan, kom en ovenrooster met bakpapier.

Laten we beginnen met het koken van de **platbroodpizza met gegrilde courgette**.



1 GROENTEN SNIJDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Pers of snijd de **knoflook** fijn. Snijd de **courgette** en de **kastanjechampignons** in dunne plakken.



2 COURGETTE BAKKEN

Verhit de olijfolie in een koeken- of grillpan en bak of gril de **courgetteplakken** 2 minuten per kant op hoog vuur (zie tip).

★ TIP

Wees niet bang om het vuur goed hoog te zetten. Hoe meer bruine plekjes de courgette krijgt, hoe meer smaak!



3 SAUS MENGEN

Meng ondertussen in een kom de **tomatenpassata** met de **knoflook**. Smeer 2 **Libanese platbroden** in met de **tomatenpassata**. Verdeel vervolgens de **courgette** en de **kastanjechampignons** over de pizza's (zie tip).



4 PIZZA'S BESTROOIEN

Bestrooi de pizza's met de **geraspte belegen kaas**, de **walnoten** en de **rozemarijn**. Breng op smaak met peper en zout. Leg de platbroodpizza's op een ovenrooster met bakpapier en bak ongeveer 7 – 8 minuten in de oven, of totdat ze mooi bruin kleuren.



5 OVERIGE PIZZA'S

Beleg ondertussen de eventuele overige **platbroden**. Herhaal vervolgens ook de overige handelingen.



6 SERVEREN

Verdeel de platbroodpizza's over de borden en besprenkel naar smaak met extra vierge olijfolie.

★ TIP

Je hebt misschien niet genoeg ruimte in de oven om de pizza's tegelijk te bakken, daarom beleg en bak je ze in delen. Je kunt natuurlijk ook alvast een pizza eten terwijl de volgende in de oven zit. Zo eet je elke keer een lekker warme pizza.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Courgette (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Kastanjechampignons (g) *	100	200	300	400	500	600
Tomatenpassata (g)	125	250	375	500	625	750
Libanese platbrood (st) 1)	2	4	6	8	10	12
Geraspte belegen kaas (g) 7) *	50	100	150	200	250	300
Walnoten (g) 8) 19) 22) 25)	10	20	30	40	50	60
Gebroken rozemarijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie* (el)					naar smaak	
Peper & zout*					naar smaak	

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

	3075 / 735	545 / 130
Energie (kJ/kcal)		
Vet totaal (g)	32	6
Waarvan verzadigd (g)	13,8	2,4
Koolhydraten (g)	82	15
Waarvan suikers (g)	13,9	2,5
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	29	5
Zout (g)	0,1	0,0

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) (Andere) noten 25) Sesam

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 43 | 2017

