



Platbroodpizza met groene pesto

Met buffelmozzarella, champignons en rucola



MASAN BLANC

Masan is de naam van een selectie wijnen uit het zuidwesten van Frankrijk. Deze lichtgekleurde wijn is gemaakt van ugni blanc- en colombarddruiven. Het bouquet is opwekkend en de smaak fris met tonen van kruisbessen en limoen.



Sjalot



Champignons *



Libanees platbrood



Groene pesto *



Buffelmozzarella *



Rucola *



Totaal: 20 min.

Quick & Easy

Supersimpel

Veggie

Eet binnen 5 dagen

Lekker snel voor doordeweeks, maar ook heerlijk als weekendmaal: pizza! En niet zomaar een pizza. Deze platbroodpizza beleg je met de lekkerste ingrediënten. De buffelmozzarella is heerlijk zacht en vol van smaak. Scheur hem klein zodat je hem goed over de pizza kunt verdelen en er elke hap van kunt genieten. De nootachtige smaak van zowel de pesto als de rucola geeft de pizza pit.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN: Koekenpan en bakplaat met bakpapier.
Laten we beginnen met het koken van de **platbroodpizza met groene pesto**.



1 VOORBEREIDEN

- Verwarm de oven voor op 220 graden.
- Snipper de **sjalot**.
- Halveer de **champignons** en snijd de eventuele grotere in kwarten.



3 PIZZA'S BAKKEN

- Breng de pizza's op smaak met peper en zout en bak 6 – 9 minuten in de oven ★★.
- Meng de **rucola** met de extra vierge olijfolie, peper en zout.

★ **TIP:** Smeert de pesto niet zo makkelijk? Meng hem dan met wat olijfolie.



2 PIZZA'S BELEGGEN

- Verhit de olijfolie in een koekenpan op hoog vuur en bak de **champignons** en de **sjalot** 3 – 5 minuten. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de **Libanese platbroden** over een bakplaat met bakpapier en besmeer met de **groene pesto** ★.
- Scheur de **buffelmozzarella** klein en verdeel met de **champignons** over de **platbroden**.



4 SERVEREN

- Verdeel de **platbroodpizza's** over de borden en gaarneer met de **rucola**.

★★ **TIP:** Heb je geen grote oven of bereid je dit gerecht voor meer dan 2 personen? Bak dan eerst de helft af en bak de andere platbroodpizza's af tijdens het eten.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Sjalot (st)	½	1	1½	2	2½	3
Champignons (g) *	125	250	375	500	625	750
Libanese platbrood (st) 1)	2	4	6	8	10	12
Groene pesto (g) 7) 8) *	50	75	100	125	150	175
Buffelmozzarella (g) 7) *	60	125	190	250	375	500
Rucola (g) 23) *	20	40	60	80	100	120
Olijfolie* (el)	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)	3188 / 762	795 / 190
Vetten (g)	41	10
Waarvan verzadigd (g)	13,8	3,4
Koolhydraten (g)	70	17
Waarvan suikers (g)	3,4	0,8
Vezels (g)	7	2
Eiwit (g)	24	6
Zout (g)	1,4	0,3

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose 8) Noten
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 08 | 2018

