



Calzone met garnalen, pesto en paprika

en salade met kappertjesdressing



ca. 40min



2 personen

Mamma mia! Vandaag op tafel: calzones gevuld met sappige garnalen, licht voorgebakken en daarna perfect gegaard in de vulling van paprika, een heerlijke tomaten-olijvenpesto en natuurlijk een grote lading gesmolten kaas. Erbij een snelle tomatensaus en een knapperige salade met kappertjesdressing. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 paprika
- 1x garnalen (ontdood) ²
- 1 kuipje rode pesto met olijven
- 100g jonge geraspte kaas ⁷
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 zakje kappertjes
- 1 teen knoflook
- 2 kroppen babyromanasla
- 200g tomatenpassata
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- kleine kookpan
- schuimspaan
- bakkwast
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

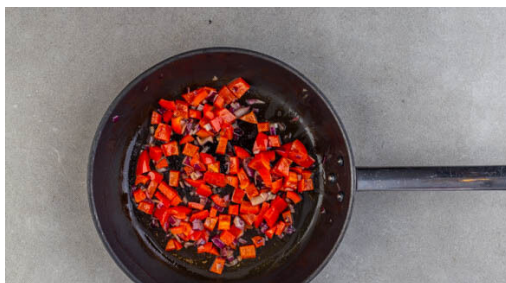
Gebruik de rest van de tomatenpassata als basis voor een pastasaus.

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

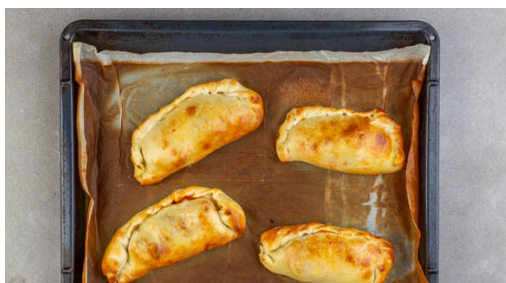
Voedingswaarde per portie

calorieën 1209kcal, vet 57.6g, koolhydraten 114.3g, eiwit 49.4g



1. Groente bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Halveer en pel de **ui**, snijd **1 helft** in dunne reepjes en hak de **andere helft paprika** in blokjes van ca. 2cm. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **gehakte ui** en de **paprika** in ca. 5min zacht.



4. Calzones bakken

Vouw elk stuk **deeg** in de lengte goed dicht. Kluts 1 ei los met een snuf zout en bestrijk de **calzones** ermee. Prik ze een paar keer in met een vork en bak ze in 10-14min goudbruin in de oven.



2. Garnalen toevoegen

Spoel de **garnalen** in een zeef met koud water en dep ze droog. Voeg toe aan de pan en roerbak ca. 2min, tot de **garnalen** kleur krijgen. **Let op**, de **garnalen** moeten nog niet volledig gaar zijn! Schep de **garnalen** en de **groente** uit de pan met een schuimspaan, zodat ze niet verder garen.



5. Salade maken

Hak de **kappertjes** fijn. Pel de **knoflook** en snijd of pers de **helft of meer naar smaak** zeer fijn. Klop een **dressing** met de **knoflook**, de **kappertjes**, 2el olijfolie en 1el azijn. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de **babyromanasla** in repen, verwijder de stronken. Meng met de **dressing**.



3. Calzones vullen

Kruid het **garnalen-groentemengsel** met een flinke snuf zout en een snuf peper. Voeg de **pesto** en de **kaas** toe en meng goed. Rol het **deeg** met het bakpapier uit op een bakplaat en snijd het in **4 gelijke stukken**. Verdeel de **vulling** over elk stuk **deeg**, houd de rand vrij.



6. Tomatensaus maken

Doe de **helft van de tomatenpassata** met de **helft van de kruidenmix** in een kleine kookpan en verwarm ca. 3min op middelhoog vuur. Proef en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **calzones** met de **salade** en geef de **tomatensaus** erbij.