



## Pizza met zalm

en frisse groentesalade



20-30min



2 personen

Zalm en dille is net zo'n succesvolle smaakcombinatie als aardbeien en chocolade: een droomcombinatie om van te watertanden. En weet je hoe je deze twee hartige ingrediënten nog lekkerder maakt? Heel simpel, door je eigen pizza ermee te beleggen. Voor een extra lekker avondmaal maak je er een frisse topping van paprika, tomaat en stukjes komkommer bij. Terecht een plaatje.

## Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 10g verse dille
- 1 beker crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 rol pizzadeeg <sup>1</sup>
- 1x cherrytomaten
- 1 gele paprika
- 1 minikomkommer
- 1 zakje kappertjes
- 1x gerookte zalmsnippers <sup>4</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven
- bakplaat

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

### Allergenen

gluten (1), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

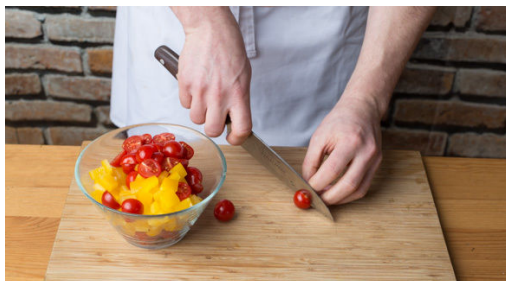
### Voedingswaarde per portie

calorieën 948kcal, vet 39.6g, koolhydraten 110.1g, eiwit 32.2g



### 1. Crème fraîche mengen

Verwarm de oven voor op 200°C. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Hak de **dille** fijn. Meng **3/4e van de dille** met de **crème fraîche** en breng op smaak met peper en zout.



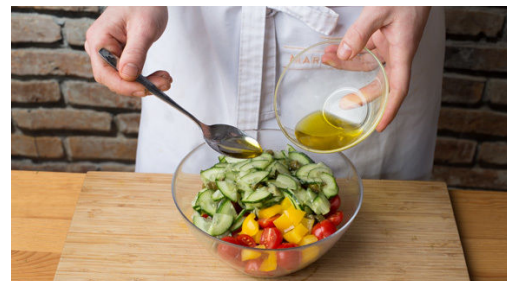
### 4. Groenten voorbereiden

Halveer de **cherrytomaten**. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in stukjes. Doe de **groenten** in een kom.



### 2. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Maak met je vingertoppen kleine deukjes in het **deeg**.



### 5. Rauwkostsalade maken

Snijd de **minikomkommer** in de lengte in vieren en dan in plakjes. Giet de **kappertjes** af. Voeg de **komkommer** met de **helft van de kappertjes**, 1el azijn en 1el olijfolie aan de kom met **groenten** toe en roer door. Breng de **salade** op smaak met peper en evt. zout.



### 3. Pizza beleggen

Besmeer de **pizza** met de **crème fraîche**, houd daarbij de randen vrij. Beleg de **pizza** met de **uierenringen** en bak de **pizza** 15-20min tot het **deeg** gaar is en de randen goudbruin zijn.



### 6. Pizza afmaken

Beleg de **pizza** voor het serveren met een beetje van de **rauwkostsalade**, de **zalmsnippers** en evt. **meer kappertjes**. Snijd de **pizza** in stukken en garneer met de **rest van de dille**. Serveer de **pizza** met de **rest van de salade** ernaast.