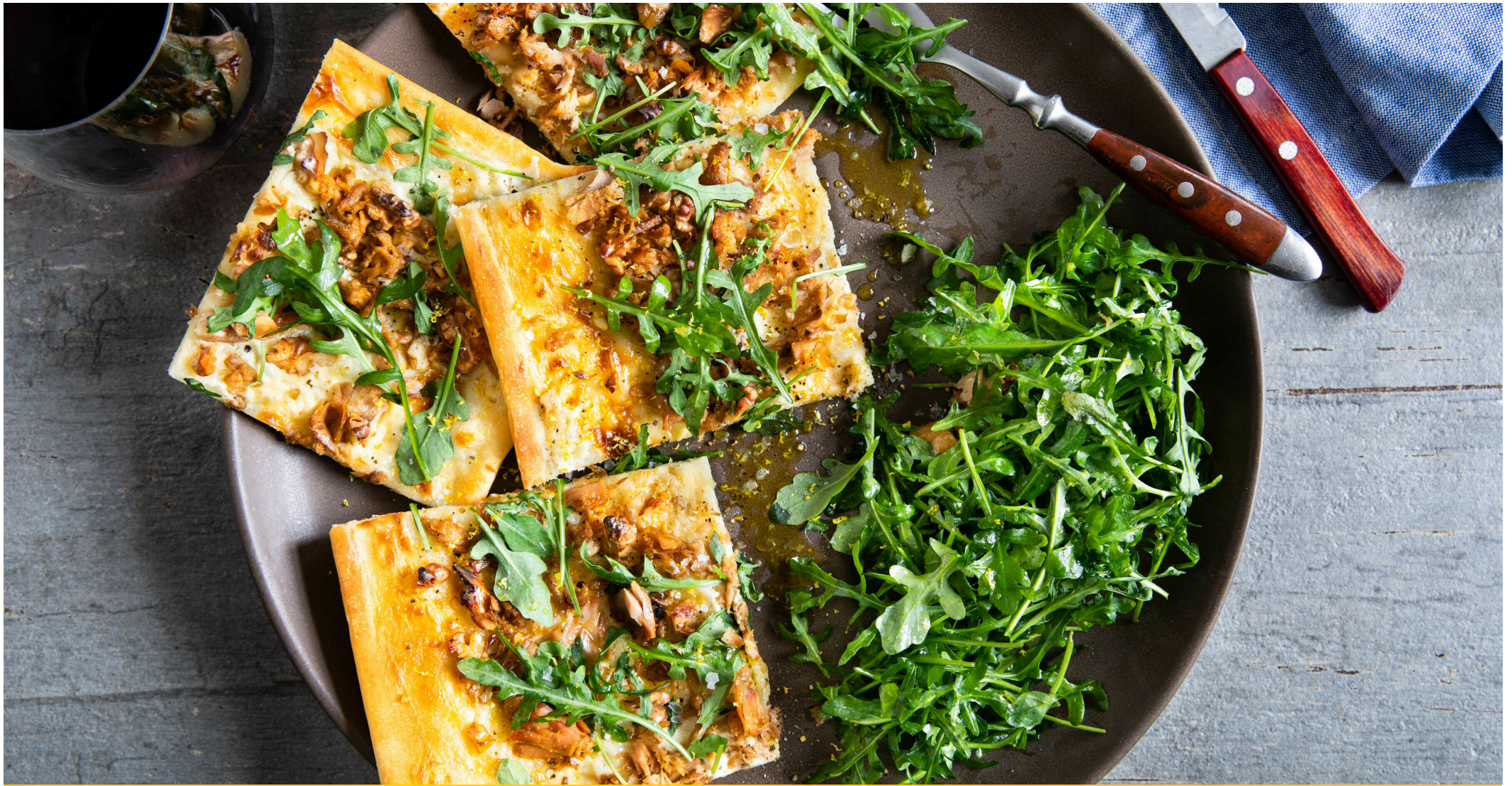




Pizza bianca met tonijn

en feta, walnoten en rucola



30-40min



2 personen

Pizza bianca, of witte pizza, heeft in tegenstelling tot klassieke pizza geen basis van tomatensaus. Pizza bianca wordt vaak met een basis marscapone of ricotta gemaakt, maar wij doen het vandaag met crème fraîche. We beleggen de pizza met tonijn, feta en walnoten en serveren er een notige rucolasalade bij.

Wat je van ons krijgt

- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 teen knoflook
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 blikje tonijn ^{4,6}
- 1x feta ⁷
- 1 citroen
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- fijne keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), vis (4), soja (6), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1367kcal, vet 85.3g, koolhydraten 99.3g, eiwit 47.1g



1. Deeg uitrollen

Verwarm de oven op 250°C (230°C hetelucht). Verwarm 1 bakplaat mee in de oven. Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over je werkblad.



4. Pizza bakken

Besmeer het **deeg** met de **crème fraîche** en verdeel de **walnoten** en **tonijn** erover. Verkrumel de **feta** erover, bedruppel met 1-2el olijfolie en bestrooi met 2-3 snufjes zout en peper. Haal de bakplaat uit de oven en leg de **pizza** met aanklevend bakpapier erop. Bak in 15-20min goudbruin en knapperig.



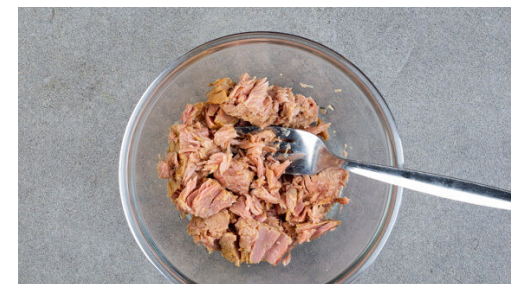
2. Ingrediënten voorbereiden

Hak de **walnoten** grof, of laat ze in de verpakking en verkrumel ze met je vingers. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Roer de **crème fraîche** los met de **knoflook**.



5. Dressing kloppen

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Klop een **dressing** van 1-2el **citroensap**, de **helft van de citroenrasp**, 2-3el olijfolie en een snuf zout, peper en suiker.



3. Tonijn voorbereiden

Giet de **tonijn** af en scheur de **vis** los met een vork.



6. Pizza afmaken

Bestrooi de **pizza** met de **rest van de citroenrasp** en verdeel er wat **rucola** over. Hussel de **rest van de rucola** om met de **dressing** en serveer als **salade** bij de **pizza**.