



Pasen: pizza met gerookte zalm

met dille, olijven en salade



ca. 30min



2 personen

Gerookte 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 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 gele paprika
- 1x cherrytomaten
- 1 minikomkommer
- 1 zakje groene olijven
- gerookte zalmknippers ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- zeef of vergiet

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.

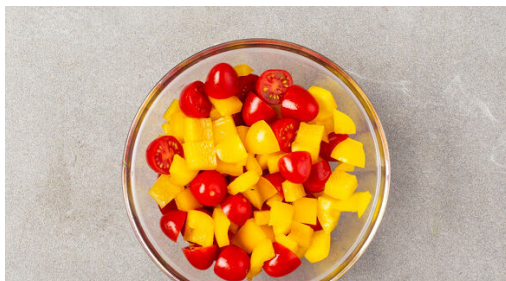
Voedingswaarde per portie

calorieën 983kcal, vet 45.3g, koolhydraten 107.3g, eiwit 28.6g



1. Crème fraîche mengen

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Hak de **dille** fijn. Meng **3/4e van de dille** met de **crème fraîche** en breng op smaak met peper en zout.



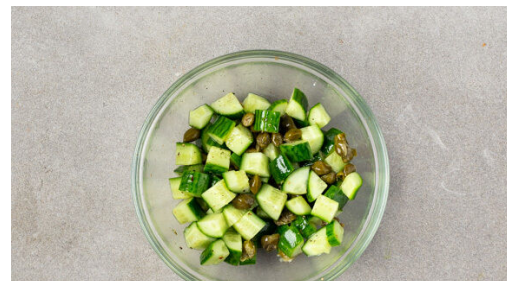
4. Groenten voorbereiden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in stukjes. Halveer de **cherrytomaten**.



2. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. 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 **olijven** af en hak ze grof. Meng de **komkommer** met de **helft van de olijven**, de **paprika**, **cherrytomaten**, de **helft van de rest van de dille** en 1el olijfolie en 1el azijn. Breng de **salade** op smaak met peper en evt. zout



3. Pizza beleggen

Besmeer de **pizza** met de **crème fraîche**, maar houd een rand van ca. 1cm vrij. Verdeel de **ui** erover en bak de **pizza** in 15-20min goudbruin en gaar.



6. Pizza afmaken

Beleg de **pizza** met de **gerookte zalm** en de **rest van de olijven**. Snijd in stukken, bestrooi met de **rest van de dille** en serveer met de **salade**.