



Razendsnelle pizza

met Aziatische groenten en kruidensalsa



ca. 25min



2 personen

Een pizza kun je met van alles beleggen en daarom besloot onze chef Martina dat het tijd was om buiten de Italiaanse banen te treden en een Aziatische variant te maken. Ze gaat voor een basis van een zelfgemaakte hoisin-tomatensaus met daarop Chinese kool, taugé en Thaise basilicum. Deze basilicum is afkomstig uit Zuidoost-Azië en heeft een anijsachtige smaak. Een ideale toevoeging aan de salsa voor op de pizza.

Wat je van ons krijgt

- 1 tomaat
- 1 teen knoflook
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 100g geraspte jong belegen kaas ⁷
- 400g Chinese roerbakgroenten
- 10g verse kruidenmix: koriander & Thaise basilicum
- 1 limoen
- 25g gezouten pinda's ⁵
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- staafmixer met beker

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

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 999kcal, vet 38.8g, koolhydraten 124.8g, eiwit 34.4g



1. Saus maken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **tomaat** grof. Pel en halveer de **knoflook**. Doe de **tomaat** met **1 knoflookhelft**, de **hoisinsaus** en een snuf zout in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer tot een **gladde saus**.



4. Salsa voorbereiden

Pluk de **Thaise basilicumblaadjes** en doe de steeltjes weg. Hak de **basilicum en koriander incl. steeltjes** grof. Halveer de **limoen**, pers **1 helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes.



2. Deeg voorbereiden

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Bestrijk het **deeg** met de **saus**, maar houd daarbij de rand vrij.



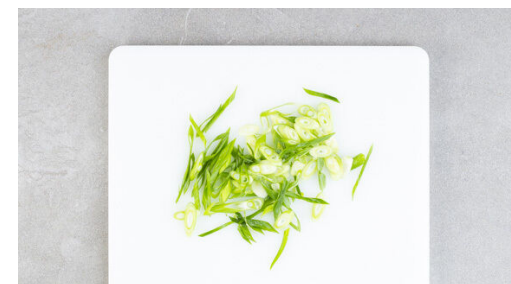
5. Salsa pureren

Hak de **pinda's** grof en doe ze samen met de **verse kruiden**, de **rest van de knoflook**, het **limoensap**, 1el olijfolie, 1el water, 1/2tl suiker en een snuf zout en peper in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer tot een **salsa**. Proef en breng evt. op smaak met wat meer zout en peper.



3. Pizza bakken

Verdeel eerst de **kaas** en dan de **groentemix** over het **deeg**. Bak de **pizza** in 15-20min goudbruin en gaar in de oven.



6. Bosui snijden

Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen. Besprenkel de **pizza** naar wens met de **kruidensalsa** en bestrooi met de **bosui**. Snijd de **pizza** in stukken en serveer de **limoenpartjes** erbij.