



Mini-pizza's met mozzarella, basilicum, olijven en amandelen



30-40min



2 personen

Soms, heel soms zijn het juist ontzettend eenvoudige gerechten die het allerlekkerst zijn. Een uitstekend voorbeeld zijn deze knapperige mini-pizza's met zacht gesmolten mozzarella en een aromatische topping van sappige cherrytomaatjes en goudbruin geroosterde amandel-flakes. De lichtpeperige basilicumblaadjes maken het helemaal af!

Wat je van ons krijgt

- rol pizzadeeg ¹
- zakje Lucy's citroen-kappertjes dressing ^{3,10}
- bol mozzarella ⁷
- blik tomatenpassata
- teen knoflook
- cherrytomaten
- verse basilicum
- Italiaanse kruidenmix
- zakje zwarte olijven
- tomaten
- geschaafde amandelen ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- bakplaat
- keukenrasp
- koekenpan
- oven

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

Kooktip

Houd het bij een laag tomaten, anders wordt het pizzadeeg niet goed gaar.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 950kcal, vet 49.9g, koolhydraten 92.6g, eiwit 27.3g



1. Saus maken

Verwarm de oven voor op 250°C hetelucht/275°C. Pel de **knoflook** en rasp deze fijn of pers met een knoflookpers. Roer de **knoflook** en **1 el Italiaanse kruidenmix** door de **helft van de tomatenpassata**. Breng de **saus** op smaak met zout en peper. De **rest van de passata** kun je voor een ander recept gebruiken.



2. Ingrediënten voorbereiden

Halveer de **cherrytomaten**. Hak de **grote tomaten** in grove stukken. Pluk de **basilicumblaadjes** en doe de steeltjes weg. Hak de **olijven** grof of halveer ze.



3. Pizzadeeg voorbereiden

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit. Gebruik een deegroller of een lege fles om het deeg iets dunner uit te rollen. Snijd het **deeg** in vier gelijke stukken en vouw de rand om zodat tijdens het bakken een mooie korst ontstaat.



4. Pizza's bakken

Besmeer de **pizza's** gelijkmatig met de **tomatensaus** en verdeel de **olijven** en het **merendeel van de tomaten** erover (zie **kooktip, links**). Bak de **pizza's** 10min in het midden van de oven.



5. Topping maken

Verhit intussen een kleine koekenpan zonder olie en bak het **amandelschaafsel** in 1-2min op middellaag vuur goudbruin. Let op: het **schaafsel** kan snel verbranden! Neem het **schaafsel** uit de pan en hak grof. Scheur de **mozzarella** in grove stukken. Neem de bakplaat uit de oven, verdeel de **mozzarella** over de **pizza's** en bak nog ca. 5min tot de **kaas** is gesmolten.



6. Salade maken

Snijd de **basilicum** in reepjes. Maak een snelle **salade** van **1/2 gehakte basilicum** en **overgebleven tomaten**. Roer **Lucy's dressing** erdoor en breng op smaak met een beetje zout en peper. Neem de **pizza's** uit de oven en bestrooi ze met de **amandelen** en **overige basilicum**. Serveer de **salade** ernaast.