



Pizza met courgette en mozzarella

met amandel-spinaziepesto en salade



30-40min



2 personen

Ons hart gaat meteen een stukje sneller kloppen, want de porties van deze veggiepizza zijn royaal. Het restje kan dus mooi de volgende dag mee in de broodtrommel. Krokant deeg, een pesto van spinazie, kruiden en amandelen en daarop schijfjes tomaat, courgette en verse mozzarella. In de oven, klaar!

Wat je van ons krijgt

- 20g verse basilicum
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1 zakje amandelen ¹⁵
- 1x babyspinazie
- 1 courgette
- 2 tomaten
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 50g mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1116kcal, vet 59.8g, koolhydraten 106.3g, eiwit 34.4g



1. Pesto voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Scheur de **basilicum incl. steeltjes** grof. Pel de **knoflook** en snijd in vieren. Pers de **citroen** uit.



2. Pesto pureren

Doe de **basilicum** en de **knoflook** met de **amandelen**, 2el olijfolie, **1tl citroensap** en de **spinazie** in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer tot een gladde **pesto**. Voeg de **spinazie** beetje bij beetje toe als je beker te klein is. Breng de **pesto** op smaak met zout en peper.



3. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **courgette** grof. Bestrooi de **rasp** met een snuf zout en laat even staan. Druk er dan zo veel mogelijk vocht uit in een zeef. Snijd de **tomaten** in plakjes. Giet de **mozzarella** af, laat uitlekken en scheur in grove stukken.



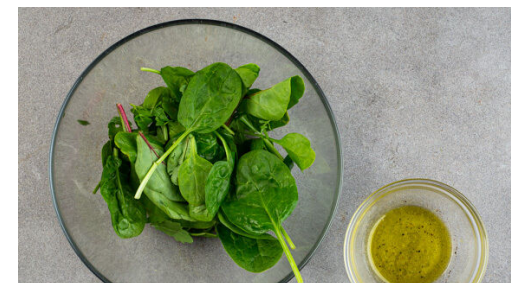
4. Pizza beleggen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit op een bakplaat. Bestrijk het met de **pesto**. Verdeel de **courgetterasp** en de **plakjes tomaat** over de **pesto**. Bestrooi met een snuf zout en peper en top met de **mozzarella**.



5. Pizza bakken

Bak de **pizza** 20-25min in de oven tot het **deeg** knapperig is en de **kaas** goudkleurig. Als de **mozzarella** te veel vocht verliest tijdens het bakken, laat de **pizza** dan 5min langer in de oven staan.



6. Salade maken

Klop een dressing van 1el olijfolie, de **rest van het citroensap** en een snufje zout en peper. Meng met de **salade**. Snijd de **pizza** in stukken en serveer met de **salade**.