

DINNERLY



Pizza met gekonfijte tomaat en mozzarella en basilicum



30-40min



2 personen

Deze pizza lijkt op een klassieke Margherita, maar hij heeft een element dat 'm erg bijzonder maakt: gekonfijte tomaat (of "pomodoro confit"). Konfijten of confit houdt in dat je een ingrediënten zoals gevogelte, groente of zelfs fruit in vet kookt en zo langer houdbaar maakt. Vandaag gebruik je olijfolie als vet, waarmee je een kruidige olie maakt waardoor de tomaat heel rijk gaat smaken. Leuk om te doen, heerlijk om te eten.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 3 tomaten
- 10g verse basilicum
- 1 zakje gedroogde oregano
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 bol mozzarella ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan met deksel
- zeef

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 920kcal, vet 36.9g, koolhydraten 110.5g, eiwit 31.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel 2 tenen knoflook en snij of pers ze fijn. Snij de **tomaten** in partjes van ca. 2cm breed. Snij de **helft van de basilicum mét steeltjes** fijn.



2. Confitolie maken

Verwarm een middelgrote koekenpan voor, voeg 2el olijfolie toe en verhit op medium tot hoog vuur. Roer **¼ van de oregano**, 1tl honing en de knoflook erdoor en kruid tenslotte met een flinke snuf zout. (De **rest van de oregano** kun je in een ander recept gebruiken.)



3. Tomaat bakken

Meng de **tomaat** en **gesneden basilicum** door de pan, leg een deksel erop en laat 4-6min borrelen tot de **tomaat** vocht begint af te geven. Giet de pan in een zeef af boven een kom, zodat je de **kruidenolie** opvangt. Hou de **tomaat** apart en maak een **saus** van de **olie**, de **tomatenpuree** en 2el water (zie ook de tip in stap 6).



4. Pizza beleggen

Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat. Bestrijk het **deeg** met de **saus** en laat hierbij rondom een rand van ca. 2cm vrij. Beleg het **deeg** met de **tomaat** en laat wederom de randen vrij. Laat de **mozzarella** uitlekken, druk er zoveel mogelijk vocht uit en scheur de bol in stukken.



5. Pizza bakken

Verdeel de **mozzarella** over de **pizza** en kruid met een snuf peper en zout. Bak 8-12min in de oven tot het **deeg** knapperig en de **mozzarella** gesmolten is. Pluk de **rest van de basilicum**. Zet de **gebakken pizza** op een snijplank op tafel, bestrooi met de **basilicumblaadjes** en serveer.



6. Vuur, vuriger, vurigst

Hou je wel van een beetje pit in je pizza? Je kunt wat chilivlokken, verse rode peper of chilipoeder door de gezeefde olie roeren voordat je de saus maakt. Doe eerst een klein beetje en proef een mespuntje voordat je meer toevoegt – zo krijg je de saus precies zo scherp als jij wilt.