

DINNERLY



Pizza met zoete aardappel en feta met rucola en uienrelish



20-30min



2 personen

Heb je wel eens zelf een relish gemaakt? Het bestaat uit ingekookte en ingelegde groente of fruit en je gebruikt het om een gerecht naar een hoger plan te tillen. Natuurlijk kun je het in de winkel kopen, maar zelf maken is altijd leuker. Je leert er iets van én het geeft zo veel voldoening straks handgemaakte uienrelish op je pizza te kunnen doen. Maar geen zorgen: het deeg hoeft je niet zelf te maken – we've got you covered.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zoete aardappel
- 100g feta ⁷
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 rode ui
- 50g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1½tl (bruine) suiker
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- dunschiller

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 1020kcal, vet 45.1g, koolhydraten 118.9g, eiwit 26.5g



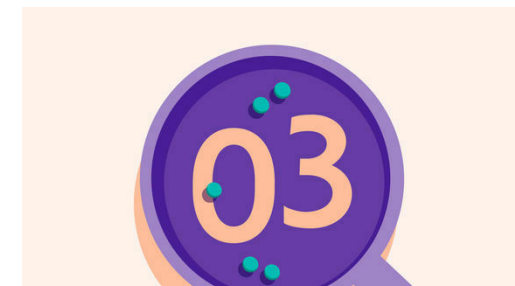
1. Zoete aardappel snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schil de **zoete aardappel** en snij 'm in grote, heel dunne schijven (gebruik evt. de dunschiller of een kaasschaaf). Verkruimel de **feta** met je vingers of een vork. Meng de **aardappel** met $\frac{2}{3}$ van de **feta**, 1tl Italiaanse **kruidenmix**, 1el olijfolie en snufjes peper, zout en suiker.



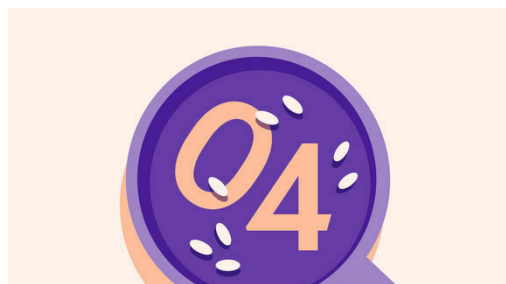
2. Pizzadeeg voorbereiden

Rol het **pizzadeeg** met papier uit op een bakplaat en bestrijk gelijkmatig met 1el olijfolie. Kruid met een snuf peper en zout en evt. de **rest van de kruidenmix**.



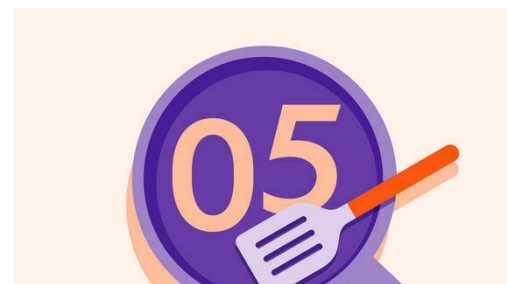
3. Pizza beleggen en bakken

Verdeel het **aardappelmengsel** over het **deeg**. Bak de **pizza** 15-18min in de oven tot de randen knapperig zijn, het midden goed doorgebakken is en de **aardappel** goudbruin is.



4. Uienrelish maken

Pel en halveer de **rode ui** en snij 'm in dunne reepjes. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie. Bak de **ui** 2-3min op middelhoog vuur. Voeg 2el azijn, 1tl (bruine) suiker en een flinke snuf zout toe. Roer goed door en laat 8-10min borrelen tot de **ui** zacht en licht gekarameliseerd is. Voeg eetlepels water toe als de **ui** dreigt aan te bakken.



5. Afmaken en serveren

Snij de **rucola** grof. Haal de **gebakken pizza** uit de oven en verdeel de **uienrelish**, de **rest van de feta** en de **rucola** erover. Snij de **pizza** in stukken en zet op tafel.



6. Notenmix

Wat geroosterde walnoten zouden zeker niet misstaan op deze pizza. Heb je nog een handje liggen? Hak ze grof en rooster ze kort in een droge koekenpan – roer regelmatig en pas op dat ze niet aanbranden. Strooi ze dan bij het serveren over de pizza.