



Sauzige stromboli met kaas

spinazie en verse Italiaanse kruiden



30-40min



2 personen

Ondanks de naam komt deze opgerolde pizza niet uit Italië. Het is een uitvinding van Amerikaanse bodem, bedacht door Italianen die het hogerop zochten in de omgeving van Philadelphia. De stromboli zou vernoemd zijn naar de gelijknamige film, maar wij vermoeden dat 'ie zijn naam te danken heeft aan de kans op ontploffen tijdens het bakken. Met ons beproefde recept kan het niet misgaan!

Wat je van ons krijgt

- 1
- 7
- 7
- 11

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- grote koekenpan
- keukenrasp
- oven

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

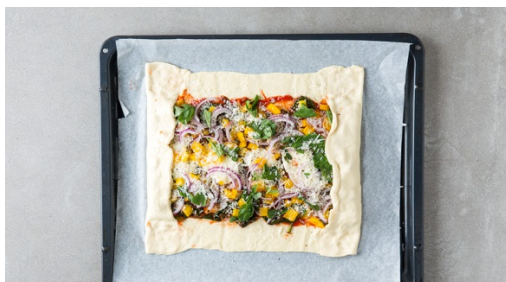
Voedingswaarde per portie

calorieën 850kcal, vet 37.3g, koolhydraten 92.6g, eiwit 33.0g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne halve ringen. Snijd de **paprika** in vieren, verwijder de kern en snijd in 1cm grote stukjes. Pluk de **basilicum**- en **oreganoblaadjes**. Hak de **basilicum** grof en **oregano** fijn. Laat **mozzarella** uitlekken, snijd **1/2** in 0,5cm dikke plakjes, de **rest** in 1cm grote blokjes. Rasp **kaas** fijn.



4. Stromboli vouwen

Start met het opvouwen van de **stromboli**, zoals je dat bij een burrito doet: vouw de korte uiteinden 2-3cm over de **vulling** en druk de **deegrandjes** goed aan.



2. Spinazie bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan, voeg de **helft van de spinazie** hand voor hand toe en bak 2-3min. Roer de **helft van de tomatenpassata** en **helft van de oregano** erdoor en breng op smaak met peper en zout. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Rol het **pizzadeeg** uit, verwijder het aanklevende bakpapier en hevel het **deeg** over naar de bakplaat.



5. Stromboli rollen

Rol dan op zoals een sushiroll: vouw een lange zijde over de **vulling**, druk goed aan en lift het bakpapier op om het **deeg** op te rollen, tot een soort boomstam. Druk de **deegrandjes** goed aan. Kwast de bovenkant in met een losgeklopt ei en maak 4 schuine inkepingen in het **deeg**. Bestrooi met **sesamzaad** en bak de **stromboli** onderin de oven in 18-20min gaar.



3. Deeg voorbereiden

Verdeel de **spinaziesaus** over de lengte van het **deeg**, houd daarbij 5cm afstand van de bovenste rand en 2-3cm van de overige randen. Leg in totaal de **helft van de volgende ingrediënten** in de lengte over de **tomatensaus**: begin met de **mozzarellaplakken**, dan de **1/2 paprika**, **1/2 ui** en **1/2 basilicum**. Bestrooi met de **geraspte kaas** en peper.



6. Salade maken

Hak intussen de **rest van de spinazie** grof en doe met de **rest van de paprika**, **ui** en **mozzarella**, 1el olijfolie, 1el azijn en zout en peper in een kom, hussel om. Roer de **rest van de kruiden** door de **tomatenpassata**, breng op smaak met peper en zout. Laat de **stromboli** na het bakken 3-5min afkoelen en snijd in porties. Serveer de **stromboli** met de **sous** en **salade**.