



Mexicaanse maïspizza

met tomatensalsa en crème fraîche



20-30min



2 personen

Laat de Italianen het maar niet horen, maar wij zijn fan van chef Diana's Mexicaanse pizza met maïs. In principe heeft ze alles waar we van houden in de Mexicaanse keuken – maïs, tomatensalsa, zure room en koriander – verzameld en in pizzavorm gegoten. What's not to love?

Wat je van ons krijgt

- 1 blik maïs
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde limoen
- 100g babyspinazie
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 2 tomaten
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1086kcal, vet 53.5g, koolhydraten 116.8g, eiwit 28.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Giet de **helft van de maïs of meer naar wens** af in een zeef en laat uitlekken. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit.



4. Pizza bakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat, bestrijk met de **crème fraîche** en houd hierbij een rand van ca. 1cm vrij. Bestrijk die met 1tl olijfolie. Verdeel eerst de **spinazie** en dan de **maïs** en **ui** over de **pizza**. Bestrooi met de **rest van de kaas** en bak de **pizza** in 12-14min gaar in de oven.



2. Spinazie garen

Verhit een middelgrote koekenpan op laag vuur met 1el olie en bak de **knoflook** ca. 1min. Voeg de **spinazie** toe en bak 1-2min, tot de **blaadjes** zijn geslonken. Breng op smaak met zout en peper. Giet overtollig water af en zet de **spinazie** opzij.



5. Salsa maken

Snijd de **tomaten** in kleine blokjes. Houd een paar **korianderblaadjes** apart en hak de **rest incl. steeltjes** fijn. Meng de **gehakte koriander** met de **tomaat**. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, **1-2el limoensap** en een snuf suiker, zout en peper en meng die vlak voor het serveren met de **tomaat**.



3. Crème fraîche afmaken

Rasp de **kaas** fijn en meng ca. **⅔ van de kaas** met de **crème fraîche** en een snuf zout en peper. Houdt **2-3el** apart tot stap 6 en meng de **rest** met de **helft van de Mexicaanse kruidenmix**.



6. Serveren

Bestrooi de **pizza** naar smaak met de **limoenrasp** en de **korianderblaadjes**. Snijd de **pizza** in stukken en serveer ze met een scheepje **crème fraîche**. Breng de **tomatensalsa** evt. nogmaals op smaak met peper en zout en serveer bij de **pizza**.