



Vijgen-pizza met mozzarella

en gekarameliseerde balsamico-ui



20-30min



2 personen

Waan je in het zonnige Italië met deze pizza margarita met een fijne twist; je geeft de standaard tomatensaus met vijgen en oregano extra veel smaak en topt de pizza met gekarameliseerde balsamico-uien. De walnoten geven een bite en de peperige rucola maken het Italiaanse feest af. Hopelijk schijnt de zon vanavond, want met een glas rode wijn of aperol spritz in de tuin smaakt deze pizza stiekem het best!

Wat je van ons krijgt

- 1
- 7
- 15
- 7

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat
- keukenrasp
- kleine koekenpan
- maatbeker
- oven
- waterkoker

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 1095kcal, vet 50.2g, koolhydraten 118.8g, eiwit 36.7g



1. Saus maken

Breng 50ml water in een waterkoker aan de kook. Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Snijd de **vijgen** in 0,5cm grote stukjes, doe in een kommetje en overgiet met het gekookte water. Pel en rasp de **knoflook** fijn. Roer de **knoflook**, **helft van de oregano**, 1el olijfolie, 1/4tl zout en peper door de **tomatenpuree**. Snijd de **tomaten** in 1cm brede partjes.



4. Walnoten roosteren

Verhit intussen een kleine koekenpan op middelhoog vuur. Hak de **walnoten** grof en rooster ze in 2-3min geurig en goudbruin. Let op, de **noten** kunnen snel verbranden dus schud de pan af en toe. Neem uit de pan en zet apart. Pel, halveer en snijd de **ui** in halve ringen.



2. Pizza beleggen

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Roer de **vijgen met het weekwater** door de **tomatensaus** en verdeel de **saus** gelijkmatig over het **deeg**. Verdeel de **helft van de tomatenpartjes** over de **pizza**. Laat de **mozzarella** uitlekken, snijd in 0,5cm dikke plakken en leg op de **pizza**.



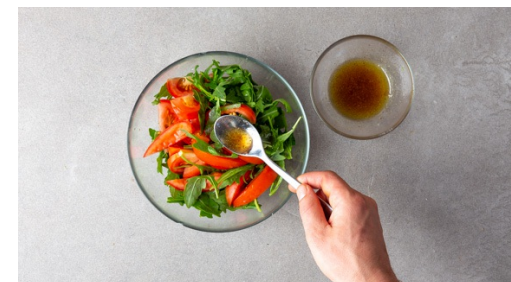
5. Ui bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en voeg 1el olijfolie toe. Bak de **ui** 2min, roer regelmatig. Zet het vuur laag, voeg een snuf zout toe en bak de **ui** in 4-5min zacht en lichtbruin. Voeg dan de 1-2el azijn (bij voorkeur balsamico of rode wijn) toe, roer 30sec-1min tot de azijn bijna is verdampt en zet het vuur uit.



3. Pizza bakken

Rasp de **Italiaanse harde kaas** over de **pizza** en bestrooi met de **rest van de oregano**. Bak de **pizza** in 15-18min gaar en goudbruin in de oven.



6. Salade maken

Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 1-2tl azijn, een snufje zout en peper. Meng de **dressing** met de **rucola** en de **rest van de tomaten** in een kom. Bestrooi de **gebakken pizza** met de **walnoten** en verdeel de **balsamico-ui** erover. Snijd de **pizza** in stukken en top met een dot **rucola-tomatensalade** bovenop of serveer de **salade** ernaast.