

DINNERLY



Courgettepizza met kruidencrème fraîche met rode ui



ca. 25min



2 personen

Goed kan zo eenvoudig zijn. Dat hebben we bij Dinnerly vaak genoeg bewezen en vandaag blijven we trouw aan die aanpak. Je tovert een heerlijke, mediteraans geïnspireerde knapperige pizza tevoorschijn met blokjes courgette en rode ui. In plaats van tomatensaus bestrijk je het deeg met crème fraîche op smaak gebracht met een knoflook-kruidenmengsel. Dan hoef je alleen nog maar achterover te leunen, te wachten en te genieten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rol pizzadeeg ¹
- 2 courgettes
- 1 rode ui
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje knoflook-kruidentmix

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven met bakplaat

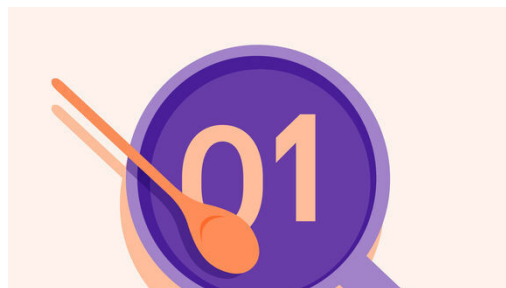
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

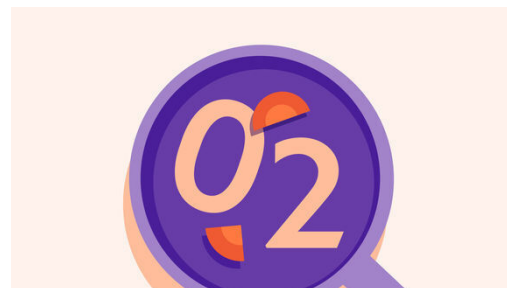
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 841kcal, vet 34.5g, koolhydraten 107.5g, eiwit 20.4g



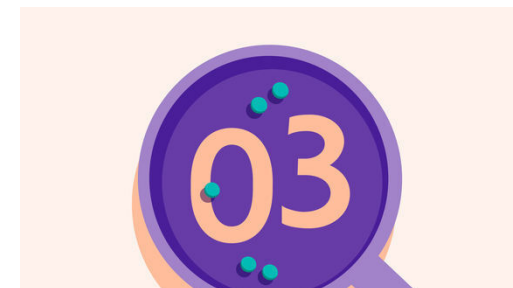
1. Deeg uitrollen

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Rol het **pizzadeeg met papier** uit op een bakplaat.



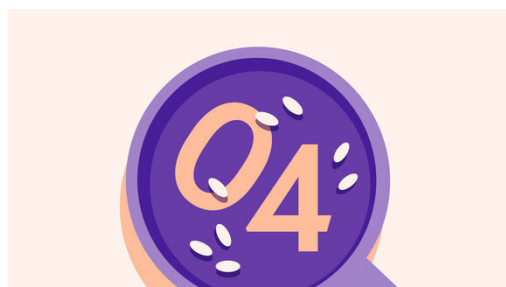
2. Groente snijden

Snij de **courgettes** in blokjes van ca. 1cm. Pel de **ui** en snij in dunne reepjes.



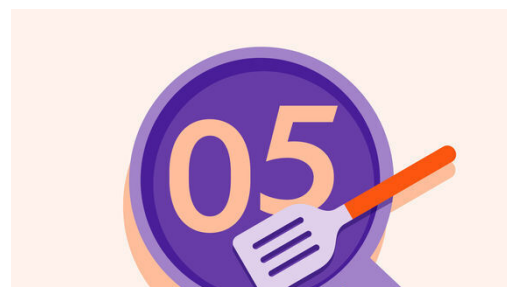
3. Crème fraîche kruiden

Meng de **crème fraîche** met de **kruidentmix** en bestrijk het **deeg** hiermee.



4. Pizza beleggen

Beleg het **deeg** met de **courgette** en de **ui**. Bedruppel met 2tl olijfolie en kruid met een snuf peper en zout.



5. Pizza bakken

Bak de **pizza** 12-20min in de oven, tot de randen goudbruin zijn en het midden goed doorgebakken is. Snij de **courgettepizza** in stukken en serveer.



6. Creatieve invloed

Heb wat restjes groente in de koelkast liggen? Laat je fantasie vandaag de vrije loop, of het nu wortel, mais of paprika is, jij beslist wat je vandaag op de pizza wilt meebakken! Als je nog wat sla of rucola over hebt kun je die na het bakken over de pizza verdelen. Heerlijk!