



Pizzaboten met broccoli en feta

met olijven en walnoot-tomatensalsa



30-40min



2 personen

Waarom zou pizza altijd rond of rechthoekig moeten zijn? Wij doen het een keer anders en serveren vandaag kleine pizza's in de vorm van een bootje, met broccoli en olijven. De basis voor de topping is niet tomaat, maar een heerlijke walnoot-fetasaus - en er zitten nog meer walnoten in de verse tomatensalsa.

Wat je van ons krijgt

- 1 grote broccoli
- 1 teen knoflook
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 onbehandelde citroen
- 25g walnoten ¹⁵
- 100g feta ⁷
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 2 tomaten

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker
- vergiet

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 1110kcal, vet 55.4g, koolhydraten 110.0g, eiwit 35.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **broccoli**. Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes en snijd de **stronk** in kleine blokjes. Pel en halveer de **knoflook**. Hak de **olijven** grof. Halveer de **citroen**, pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in parten.



4. Pizzabotsen maken

Haal het **deeg** van het bakpapier en leg het bakpapier op een bakplaat. Snijd het **deeg** doormidden en rol de randen richting het midden op. Druk de bovenste en onderste uiteinden tegen elkaar om **twee bootjes met randen** te maken. Leg de **bootjes** op de bakplaat en verdeel de **sous** gelijkmatig over de **bootjes**.



2. Broccoli koken

Doe de **broccoli** in het kokende water en kook in 6-7min gaar. Giet af in een vergiet en laat uitlekken.



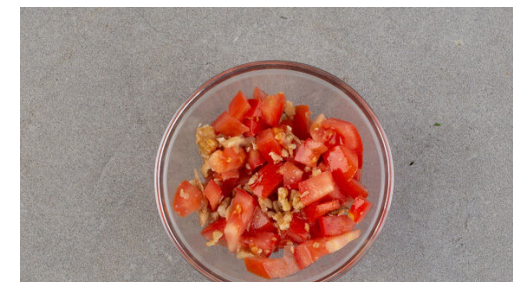
5. Pizzabotsen bakken

Beleg de **bootjes** met de **broccoli** en bestrooi met de **rest van de feta** en de **olijven**. Bak de **pizzabotsen** 12-15min in de oven, tot het **deeg** goudbruin is.



3. Saus pureren

Verhit een droge kleine koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **helft van de walnoten** 1-2min. Schep uit de pan en laat afkoelen. Doe de **helft van de geroosterde walnoten** met de **knoflook**, de **helft van de feta**, de **kruidenmix**, **1el citroensap**, **2el olijfolie**, **3el water** en een flinke snuf zout in een hoge (maat)beker en pureer glad met een staafmixer.



6. Salsa maken

Snijd de **tomaten** in kleine blokjes en hak de **rest van de walnoten** grof. Meng de **tomaten** en de **walnoten** met **1tl citroensap** en een snuf zout. Bestrooi de **pizzabotsen** met de **walnoot-tomatensalsa**, besprenkel elk met 1tl olijfolie en serveer met de **citroenpartjes**.