

DINNERLY



Knapperige aubergine-mozzarella-pizza met rode ui



30-40min



2 personen

Een vegetarische pizza kan zo lekker zijn. Vooral als het zo'n versie is zoals vandaag met voorgegaarde aubergine en gesmolten mozzarella. De aubergine wordt heerlijk zacht in de oven en de rode ui en Italiaanse kruiden maken het recept helemaal af. En het is nog supereenvoudig ook. Buon appetito!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 grote aubergine
- 1 rode ui
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 bol mozzarella ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- ovenrek
- bakpapier

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 824kcal, vet 23.1g, koolhydraten 117.3g, eiwit 32.0g



1. Aubergine voorbakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aubergine** in dunne plakken. Leg de **plakken aubergine** op een ovenrek met bakpapier en bestrooi ze met flink wat zout. Laat ze ca. 10min voorgaren in de oven terwijl deze opwarmt.



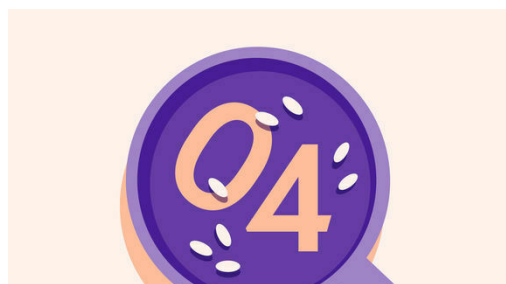
2. Ui snijden

Pel de **ui** en snij in dunne ringen. Haal de **uienringen** met je vingers uit elkaar.



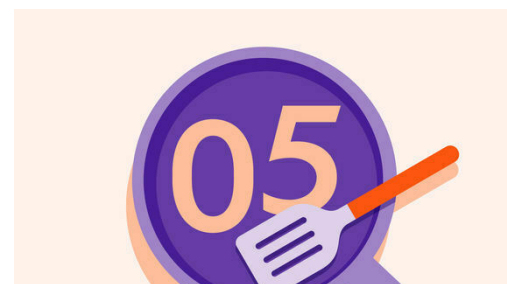
3. Tomaten kruiden

Meng de **tomatenblokjes** met de **helft van de kruidenmix** en een snuf peper en zout.



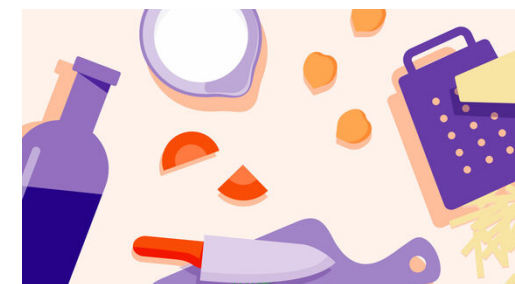
4. Pizza beleggen

Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat. Bestrijk met de **tomaten** en beleg met de **voorgegaarde aubergine**, laat de plakken niet overlappen. Verdeel de **uienringen** over de **pizza** en bak onderin de oven ca. 8min.



5. Bakken en serveren

Laat de **mozzarella** uitlekken en scheur in kleine stukjes. Verdeel de **kaas** over de **pizza** en bak nog 8-10min, tot de **pizzabodem** knapperig is en de **mozzarella** gesmolten. Bestrooi naar smaak met de **rest van de kruidenmix** en serveer.



6. Nog verser, nog beter

We hebben hier meerdere kansen om wat groens uit de keuken te gebruiken. Als je nog verse basilicum hebt liggen of in de vensterbank hebt staan, kun je wat blaadjes grof snijden en na het bakken over de pizza strooien. Ook kun je een overgebleven handje rucola over de gesneden pizza verdelen voor een fris en nootachtig accent.