

DINNERLY



Tomatenpizza 'marinara' met olijven en verse basilicum



ca. 30min



2 personen

Geen pizza zonder kaas? Pff, denk nog eens na! Marinara is een juweeltje uit de veganistische Italiaanse keuken. Heerlijke tomatensaus en basilicum, soms met kappertjes of olijven naar smaak. Maar die laatste zijn voor ons een absolute must-have en zijn dus ook op onze pizza te vinden, net als rode ui en heel veel fruitige cherrytomaatjes. Zoveel smaak op één bord!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g cherrytomaten
- 1 rode ui
- 1 blikje biologische tomatenpuree
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 rol pizzadeeg¹
- 10g verse basilicum

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven met bakplaat

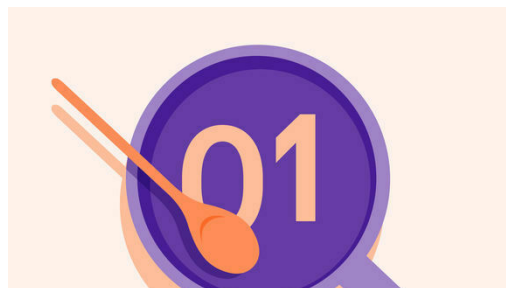
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

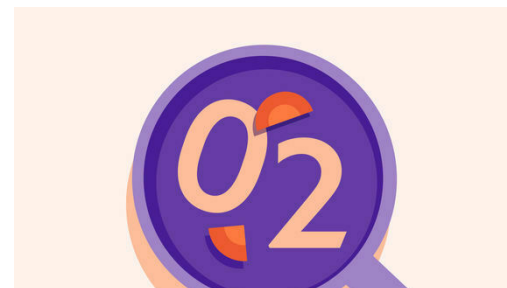
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 945kcal, vet 44.9g, koolhydraten 109.1g, eiwit 19.8g



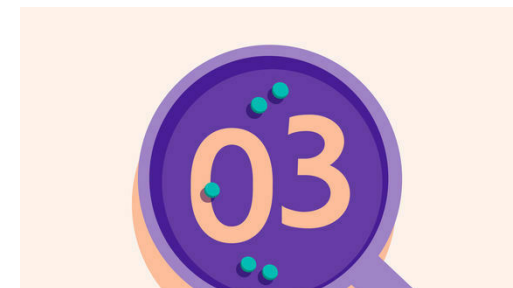
1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 230°C hete lucht – haal eerst de bakplaat eruit. Pel 2 tenen knoflook en snij of pers ze heel fijn. Halveer de **tomaatjes**. Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Meng de **tomaatjes** en **ui** met 1el olijfolie en een snuf zout en zet opzij.



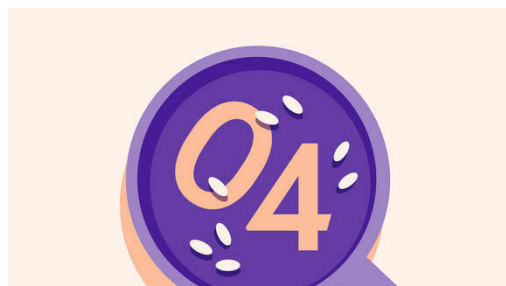
2. Saus maken

Maak een gladde **saus** van de **tomatenpuree**, de helft van de knoflook, 1el olijfolie, 1tl azijn, 2el water en een snuf peper en zout. Proef en voeg evt. nog wat peper en zout toe. Hak de **olijven** grof.



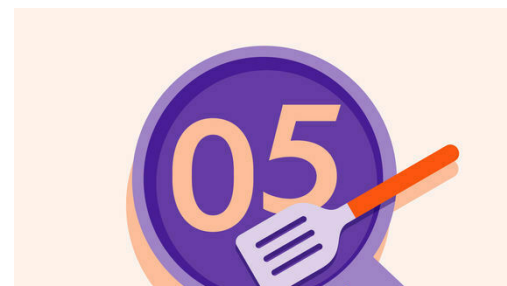
3. Deeg uitrollen

Rol het **deeg incl. papier** uit op een bakplaat en druk plat met je handen. Klap dan de zijkanten iets naar binnen, zodat er een mooie rand ontstaat.



4. Pizza bakken

Bestrijk het **deeg** met de **saus** en beleg met de **tomaten**, **ui** en **olijven**. Bak de **pizza** 15-20min in de oven tot de korst knapperig en goudbruin is. **Tip:** de precieze baktijd verschilt per oven dus haal de **pizza** er gerust eerder uit als de **pizza** al gaar is.



5. Basilicumolie maken

Pluk terwijl de **pizza** bakt een paar **basilicumblaadjes** en leg opzij. Snij de rest van de **basilicum incl. steeltjes** fijn. Meng de **basilicum** met 2el olijfolie, de rest van de knoflook en een snuf peper en zout. Laat de gebakken **pizza** even afkoelen. Bedruppel met de **basilicumolie** en bestrooi met de **basilicumblaadjes**.



6. Heet én vurig

Sommige mensen weigeren pizza te eten als er geen chililolie op tafel staat. Die mensen kunnen we heel gauw tevreden stellen: snij wat rode peper (met of zonder zaadjes) heel fijn en roer deze door de basilicumolie. Of gebruik chilivlokken, dat werkt ook heel goed. Fire away!