

MARLEY SPOON



Veggie bánh mì-pizza met ei

en groentepickle plus srirachamayo



20-30min



2 personen

Vanaf het moment dat chef Kyra voorstelde om een pizza te beleggen met srirachamayo, teriyakisaus plus een bijzondere, Oosterse groentepickle en ook nog eens met ei, keken we reikhalzend uit naar het moment dat deze pizza uit de testkeuken zou komen. En wat bleek: deze op de bekende Vietnamese bánh mì geïnspireerde pizza is net zo bijzonder en lekker als 'ie klinkt. Schuif 'm dus als de wiedeweerga de oven in!

Wat je van ons krijgt

- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 sachet teriyakisaus ^{1,6}
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1x verse groentemix: witte kool, wortel & bosui
- 1 minikomkommer
- 2 eieren ³
- 2 zakjes Zaanse mayonaise ^{3,10}
- 1 sachet srirachasaus
- 10g verse koriander
- 1 zakje zwarte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- maatbeker
- middelgrote kookpan

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 966kcal, vet 41.3g, koolhydraten 113.8g, eiwit 27.5g



1. Deeg voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Meng de **helft van de crème fraîche** in een kommetje met de **teriyakisaus**. Rol het **pizzadeeg** met aanklevend papier over een bakplaat uit. Bestrijk het **deeg** met de **saus** en bak de **pizza** 8-10min in de oven voor.



4. Eieren toevoegen

Neem de **pizza** na 8-10min uit de oven. Breek de **eieren** een voor een boven de **pizza (zie kooktip, links)**. Bestrooi het **ei** met zout en peper en bak de **pizza** nog 5-10min totdat het **deeg** gaar en knapperig is.



2. Picklewater maken

Doe 50ml azijn (bij voorkeur rijstwijnazijn), 50ml water, 1-2tl suiker en 1/2tl zout in een middelgrote kookpan. Breng langzaam aan de kook en roer tot de suiker en het zout zijn opgelost.



5. Saus maken

Meng de **mayonaise** in een kommetje met de **sriracha**, 1-2tl azijn en een snufje zout.



3. Pickle maken

Roer de **verse groentemix** door het **pickelwater** en neem de pan van het vuur. Laat ca. 10min staan en giet de **groenten** dan af. Snijd de **minikomkommer** in dunne plakjes.



6. Salade afmaken

Hak de **koriander** zonder hardere steeltjes grof. Meng **1/3e van groentepickle** met de **komkommer** en de **helft van de koriander**. Breng de **salade** op smaak met een snufje zout. Verdeel de **rest van de pickle** over de **pizza**. Besprenkel de **pizza** met de **srirachamayo** en bestrooi met de **sesam** en de **rest van de koriander**. Serveer de **pizza** met de **salade**.