



Pizza met aubergine en cashewcrème

met gerookt paprikapoeder en venkelzaad



30-40min



2 personen

Wat een plaatje, al zeggen we het zelf! Vandaag maak je een zonnige pizza met aubergine - die je op smaak brengt met sojasaus, gerookt paprikapoeder en venkelzaad. Je besprenkelt het geheel met een cashewcrème, die lekker hartig smaakt dankzij de edelgistvlokken. Nog wat basilicumblaadjes erover en dit vegan feestje is compleet. Buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 50ml tamari-sojasaus ⁴
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 zakje venkelzaad
- 2 aubergines
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 25g gezouten cashewnoten ^{3,5}
- 1 zakje edelgistsvlokken
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd ²
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker

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

Kooktip

Hou je van pittig? Voeg dan wat chilivlokken toe aan de kruidensaus.

Allergenen

Gluten (1), Mosterd (2), Pinda's (3), Soja (4), Noten (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1032kcal, vet 44.8g, koolhydraten 124.7g, eiwit 29.4g



1. Kruidensaus maken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Meng de **sojasaus** met 2el olijfolie, 1tl mosterd, het **paprikapoeder**, de **helft van het venkelzaad** en een snuf peper en zout.



4. Saus koken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met ½el olijfolie en bak de **ui** en **knoflook** ca. 2min. Voeg de **tomaten** toe met een snuf suiker en breng op smaak met peper en zout. Zet het vuur lager en laat de **saus** zachtjes koken, tot het overtollige vocht verdampt is.



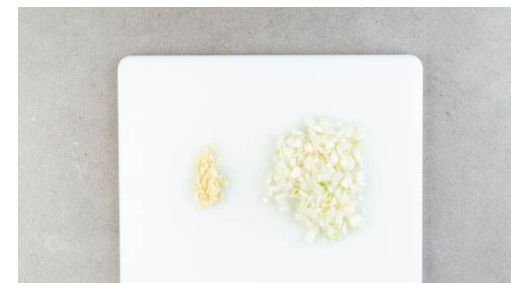
2. Aubergine bakken

Snijd de **aubergine** in plakken van ca. 1cm en meng ze met de **kruidensaus**. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en bak ze in 10-15min goudbruin in de oven. Ze moeten nog niet helemaal gaar zijn.



5. Pizza bakken

Neem de **aubergine** en het bakpapier van de bakplaat en rol dan het **deeg** met het papier uit op de bakplaat. Verdeel de **saus** over het **deeg** en beleg met de **aubergineplakken**. Bak de **pizza** 15-20min in de oven, tot het **deeg** goudbruin is en knapperige randen heeft.



3. Ingrediënten voorbereiden

Halveer en pel de **ui** en snipper fijn. Pel de **knoflook** en hak grof.



6. Cashewcrème maken

Doe de **cashews** met de **edelgistsvlokken**, 1el olijfolie, een snuf peper en zout in een hoge (maat)beker en pureer glad. Voeg tijdens het pureren langzaam ca. 3el water toe, let hierbij op dat de **crème** niet te dun wordt. Pluk de **basilicumblaadjes**. Besprenkel de **pizza** met de **cashewcrème** en bestrooi met de **basilicumblaadjes**.