



Indiaas gekruide pizza

met uienpickle en komkommerraita



20-30min



2 personen

De bekende pizza met mozzarella, tomaat en basilicum kennen we inmiddels maar al te goed. Deze Italiaanse klassieker verdient volgens chef Tamara inmiddels een kleine upgrade. Denk aan: knapperig deeg, kruidige paprika, tomatenpassata verrijkt met garam masala, zoetzure uien en een verfrissende yoghurtdip met komkommer. Wij nemen ons petje af voor deze pizza 2.0!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 teen knoflook
- 5g garam masala
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 pakje tomatenpassata
- 1 zakje geraspte kaas ⁷
- 1 rode ui
- 15g verse kruidenmix: koriander & munt
- 1 minikomkommer
- 1 kuipje yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- grote koekenpan
- keukenrasp

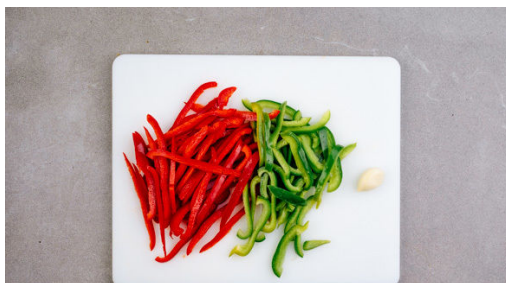
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 897kcal, vet 29.0g, koolhydraten 115.2g, eiwit 36.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in dunne reepjes. Pel de **knoflook**.



2. Paprika's bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **helft van de garam masala** toe en rasp de **knoflook** er fijn boven. Bak 30sec. Voeg dan de **paprika** met een snuf zout toe en bak 4-5min mee.



3. Pizza bakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Meng de **rest van de garam masala** met de **passata** en besmeer het **deeg** ermee. Beleg de **pizza** met de **kaas** en **paprika**. Bak hem in 15-20min gaar en goudbruin.



4. Pickle maken

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Meng ze in een kommetje 2-3el azijn, 1tl suiker en 1/2t zout en roer tot de suiker is opgelost. Zet de **pickle** opzij.



5. Raita maken

Pluk de **muntblaadjes** en hak ze met de **koriander** grof. Rasp de **minikomkommer** grof. Meng vlak voor het serveren de **yoghurt** met de **rasp**, **3/4e van de kruiden** en een snufje peper en zout.



6. Pizza afmaken

Snijd de **pizza** in stukken en garneer ze met de **raita**, **pickle** en de **rest van de kruiden**.