



Vijgenpizza met mozzarella

en gekarameliseerde balsamico-ui



20-30min



2 personen

Waan je in het zonnige Italië met deze pizza margherita...maar dan net even anders! Je geeft de standaard tomatensaus dankzij de toevoeging van vijgen en oregano extra veel smaak. De pizza top je met walnoten, gekarameliseerde balsamico-uien en een pluk peperige rucola. En een beetje extra verwennen mag best, want met een glas rode wijn of Aperol Spritz erbij smaakt deze pizza stiekem het best!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje gedroogde vijgen
- 1 teen knoflook
- 1 sachet gedroogde oregano
- 1 blikje tomatenpuree
- 3 tomaten
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1 blokje Italiaanse kaas ^{3,7}
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 rode ui
- 1 flesje balsamicoazijn ¹²
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- azijn

Kookgerei

- oven
- fijne keukenrasp
- bakplaat
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1103kcal, vet 48.8g, koolhydraten 122.2g, eiwit 37.3g



1. Saus maken

Verwarm de oven voor op 200°C. Doe **vijgen** met 3-4el heet water in een kommetje en zet opzij. Pel en rasp de **knoflook** fijn. Roer de **knoflook**, **1/2-1tl oregano**, 1el olijfolie, 1/4tl zout en een snuf peper door de **tomatenpuree**. Snijd de **tomaten** in smalle partjes.



4. Walnoten roosteren

Hak de **walnoten** grof en rooster ze 2-3min in een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Let op, de **noten** kunnen snel verbranden! Neem uit de pan en zet apart. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen.



2. Pizza beleggen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Snijd de **mozzarella** in plakjes. Roer de **vijgen** en het water door de **saus** en verdeel die gelijkmatig over het **deeg**. Beleg de **pizza** dan met de **helft van de tomaten** en de **mozzarella**.



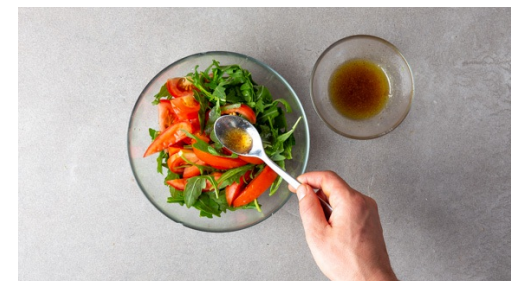
5. Ui bakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **ui** 2min en zet het vuur dan middellaag. Voeg een snuf zout toe en bak de **ui** in 4-5min zacht en lichtbruin. Voeg dan de **1-2el balsamicoazijn** toe en bak al roerend totdat de azijn is verdampt.



3. Pizza bakken

Rasp de **harde kaas** over de **pizza** en bestrooi met **meer oregano** naar wens. Bak de **pizza** 15-20min in de oven tot het deeg gaar en goudbruin is.



6. Salade maken

Meng de **rest van de tomaten** met de **rucola** en een **dressing** van 1el olijfolie, 1-2tl azijn en een snuf peper en zout. Bestrooi de **pizza** met de **walnoten** en verdeel de **ui** erover. Snijd de **pizza** in stukken en top met een pluk **salade** of serveer deze ernaast.