



Italiaanse truffelpizza

met champignons en balsamico-uitjes



30-40min



2 personen

Laat je niet afschrikken door het minder mooie uiterlijk van de op knolletjes lijkende zwammen. Als je truffel eenmaal hebt geproefd, weet je namelijk dat dit een delicatessie is waar je U tegen zegt. Truffels groeien onder de aarde en komen zelden aan de oppervlakte, vandaar dat hun oogstproces intensief is. Hun uitgesproken smaak verrijkt onze olie en maakt van deze pizza extra bijzonder.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 2 flesjes balsamicoazijn ¹²
- 1 teen knoflook
- 1x champignons
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 pakje tomatenpassata
- 1 zakje geraspte mozzarella ⁷
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- grote koekenpan
- bakplaat

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1054kcal, vet 51.2g, koolhydraten 105.8g, eiwit 38.4g



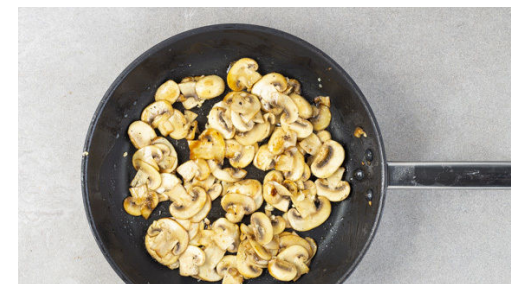
1. Ui bakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de ui in 1-2min glazig. Zet het vuur middellaag en schenk de **balsamicoazijn** over de **ui**. Bak al roerend 3-4min tot de **balsamico** is opgenomen. Schep de **ui** uit de pan en zet opzij.



2. Knoflook snijden

Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **champignons** in plakjes.



3. Champignons bakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op hoog vuur. Bak de **champignons** 5-6min tot het water is vrijgekomen. Voeg de **knoflook** toe en bak 30sec mee. Breng de **champignons** op smaak met peper en zout.



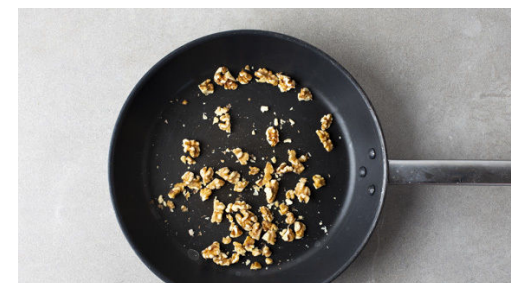
4. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Besmeer het met de **tomatenpassata** en bestrooi met peper en zout.



5. Pizza beleggen

Verdeel de **champignons** en **ui** gelijkmatig over de **pizza** en bestrooi dan met de **mozzarella**. Bak de **pizza** in 15-20min goudbruin en gaar.



6. Walnoten roosteren

Veeg de champignonpan schoon. Hak de **walnoten** grof en rooster ze 2-3min in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur. Let op, ze kunnen snel verbranden! Bestrooi de **pizza** met **walnoten** en besprenkel hem naar wens met de **truffelolie**.