



Vegan bánh mì pizza

met bbq-tempeh en groentepickle



ca. 30min



2 personen

Sinds chef Martina deze pizza ontwikkelde, staan we te trappelen om 'm op het menu te zetten. En vandaag is het eindelijk zo ver. We kunnen niet precies zeggen wat ons favoriete ingrediënt is: de tempeh met smoky bbq-smaken, de pizzabodem met hoisinsaus, of toch de frisse groentepickle? Waarschijnlijk is het gewoon alles bij elkaar. Ga 'm dus vooral zelf proeven en laat ons weten wat je ervan vindt.

Wat je van ons krijgt

- 2 tomaten
- 1x tempeh ⁶
- 2 zakjes BBQ-saus ^{9,10}
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 zakje hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 wortel
- 1 minikomkommer
- 20g verse kruidenmix: koriander & munt
- 1 bosui
- 1 verse chilipeper

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat

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

Kooktip

Vries de resterende tempeh in of snijd hem in blokjes of staafjes en marineer in wat sojasaus. Bak ze knapperig, heerlijk in een salade!

Allergenen

gluten (1), soja (6), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

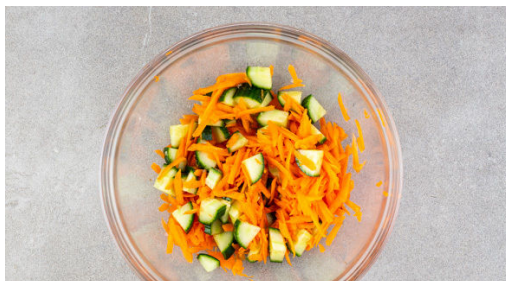
Voedingswaarde per portie

calorieën 837kcal, vet 18.1g, koolhydraten 136.9g, eiwit 30.0g



1. Tomaten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **tomaten** in plakjes.



4. Groentepickle maken

Roer 2el azijn, 2el water, 1/8tl zout en 1tl suiker in een kom tot de suiker is opgelost. Rasp de **wortel** grof. Snijd de **minikomkommer** in de lengte in vieren en dan in plakjes. Roer de **komkommer** en **wortel** door het **picklewater**.



2. Tempeh marineren

Snijd de **tempeh** in de lengte doormidden en vervolgens in de breedte in vingerdikke staafjes. Verdun de **BBQ-saus** met 1-2el water en hussel de **tempeh** ermee om (**zie tip, links**)



5. Smaakmakers snijden

Hak de **koriander** zonder harde stelen grof. Hak ook de **muntblaadjes** grof en snijd de **bosui** in ringen. Verwijder evt. de zaadlijsten en snijd de **chilipeper** in ringen.



3. Pizza bakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat en bestrijk het met de **hoisinsaus**. Verdeel de **plakjes tomaat** en **gmarineerde tempeh** erover. Bak de **pizza** 15-20min, tot het **deeg** gaar is.



6. Pizza afmaken

Haal de **pizza** uit de oven en verdeel de **groentepickle**, **verse kruiden** en de **bosui** erover. Garneer naar smaak met de **chilipeper**.