



Minipizza Margherita

met olijven, noten en snelle salade



30-40min



2 personen

Soms, heel soms zijn het juist ontzettend eenvoudige gerechten die het allerlekkerst zijn. Een uitstekend voorbeeld zijn deze krokante minipizza's met zachte, gesmolten mozzarella en een aromatische topping van sappige cherrytomaatjes en goudbruin geroosterd amandelschaafsel. De licht peperige basilicumblaadjes maken het helemaal af!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 pakje tomatenpassata
- 1x cherrytomaten
- 1 tomaat
- 20g verse basilicum
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1 zakje amandelen ¹⁵
- 1x babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- azijn

Kookgerei

- oven
- fijne keukenrasp
- bakplaat

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

Kooktip

Houd het bij één laag tomaten, anders wordt het pizzadeeg niet goed gaar.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 940kcal, vet 40.5g, koolhydraten 103.7g, eiwit 34.4g



1. Saus maken

Verwarm de oven voor op 220°C. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Meng de **knoflook** met de __ helft van de tomatenpassata, __1el **Adios Salt! seasoning** en een snuf peper en zout.



4. Pizza's bakken

Verdeel de **tomatensaus** gelijkmatig over de **pizza's** en beleg ze met de **cherrytomaten** en **olijven** (zie kooktip, links). Bak de **pizza's** 10-15min onderin de oven tot de **bodem** gaar en goudbruin is.



2. Ingrediënten voorbereiden

Halveer de **cherrytomaten**. Snijd de **grote tomaten** in stukken. Pluk de **basilicumblaadjes** en doe de steeltjes weg. Hak de **olijven** grof of halveer ze.



5. Topping maken

Hak de **amandelen** grof. Scheur de **mozzarella** in stukjes. Verdeel eerst de **mozzarellastukjes** en dan de **gehakte amandelen** 3-5min voor het einde van de gaartijd over de **pizza's**.



3. Minipizza's maken

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Rol het **deeg** evt. met een deegroller of fles iets dunner uit en snijd het in vier rechthoeken. Rol de randjes om.



6. Salade maken

Snijd de **basilicum** in reepjes. Meng in een grote kom de **helft van de gehakte basilicum**, **babyspinazie** en **rest van de tomaten**, 2tl olijfolie, 1el azijn en een snuf peper en zout. Neem de **pizza's** uit de oven en bestrooi ze met de **rest van de basilicum**. Serveer de **pizza's** met de **salade**.