



Supersnelle pizza

met Aziatische groenten en kruidensalsa



ca. 25min



2 personen

Een pizza kun je met van alles beleggen en daarom besloot onze chef Martina dat het tijd was om buiten de Italiaanse banen te treden en een Aziatische variant te maken. Ze gaat voor een basis van een zelfgemaakte hoisin-tomatensaus met daarop Chinese kool, taugé en Thaise basilicum. Deze basilicum is afkomstig uit Zuidoost-Azië en heeft een anijsachtige smaak, een ideale toevoeging dus aan de salsa voor op de pizza.

Wat je van ons krijgt

- 1 tomaat
- 1 teen knoflook
- 1 zakje hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 rode paprika
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas ⁷
- 1x Chinese koolreepjes
- 1x taugé
- 20g verse kruidenmix: Thaise basilicum & koriander
- 1 limoen
- 1 zakje gezouten pinda's ⁵
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- staafmixer met beker

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

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 959kcal, vet 35.8g, koolhydraten 114.4g, eiwit 36.9g



1. Saus pureren

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **tomaat** grof. Pel en halveer de **knoflook**. Doe de **tomaat** met de **hoisinsaus**, **1 knoflookhelft** en een snuf zout in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer tot een **gladde saus**.



2. Saus verdelen

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Besmeer het **deeg** met de **saus**, houd daarbij de rand vrij.



3. Pizza beleggen

Verdeel eerst de **kaas** en dan de **koolreepjes**, **taugé** en **paprika** over de **pizzabodem**. Bak de **pizza** in 15-20min goudbruin en gaar.



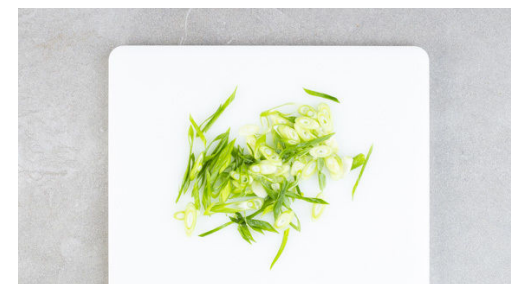
4. Smaakmakers voorbereiden

Hak de **verse kruidenblaadjes** grof. Snijd de **limoen** doormidden. Pers **een helft** uit en snijd de **ander** in partjes.



5. Salsa maken

Hak de **pinda's** grof en doe ze samen met de **verse kruiden**, de **rest van de knoflook**, het **limoensap**, 1el water, 1el olijfolie, 1/2tl suiker, 1/8tl zout en een snuf peper in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer glad.



6. Bosui snijden

Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen. Snijd de **pizza** in stukken en verdeel de **kruidensalsa** en **bosui** erover. Serveer de **limoenpartjes** erbij.