



Italiaanse truffelpizza

met champignons en balsamico-uitjes



30-40min



2 personen

Truffels zijn niet moeders mooiste, maar als je ze eenmaal hebt geproefd, weet je 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 deze pizza extra bijzonder.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1x champignons
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 pak tomatenpassata
- 1 zakje geraspte mozzarella ⁷
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- grote koekenpan
- bakplaat

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

Kooktip

Bewaar de rest van de passata voor een ander recept, zoals een shakshuka of een pastagerecht!

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1049kcal, vet 51.2g, koolhydraten 104.5g, eiwit 38.3g



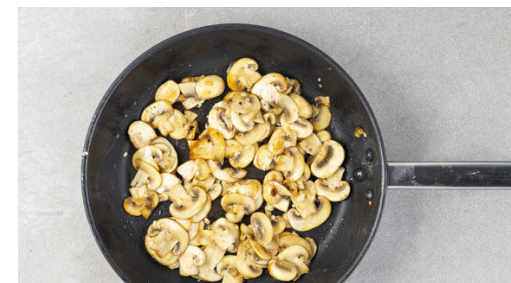
1. Ui bakken

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 fruit de **ui** 1-2min. Zet het vuur middellaag en voeg 1el balsamicoazijn aan de pan toe. Bak 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.



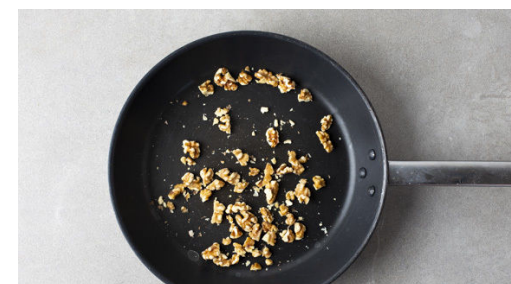
4. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Besmeer het met de **helft van de tomatenpassata** en bestrooi met peper en zout (**zie tip, links**).



5. Pizza beleggen

Beleg de **pizza** met de **champignons** en **ui** en strooi er de **mozzarella** over. 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 'm naar wens met de **truffelolie**.