



Rozemarijn-aardappelpizza

met courgette en frisse salade



20-30min



2 personen

Aardappel op een pizza. Het voelt wellicht wat tegennatuurlijk. Toch is het een authentiek en geliefd Italiaans gerecht, waar je na een paar happen waarschijnlijk verliefd op bent. Onze versie wordt gemaakt met een mengsel van geraspte aardappel en courgette, op smaak gebracht met verse rozemarijn. En natuurlijk een goeie hoeveelheid gesmolten kaas om het af te maken.

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 1 courgette
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 5g verse rozemarijn
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 zakje geraspte jongbelegen kaas ⁷
- 1x mesclun
- 1 zakje pompoenpitten

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- azijn
- suiker

Kookgerei

- oven
- zeef
- bakplaat
- dunschiller
- keukenrasp

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

Kooktip

Veel restjes in je koelkast? Maak er samen met de overgebleven aardappels een tortilla van. Lekker, vullend en de ultieme manier om je leftovers op te maken.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1150kcal, vet 57.2g, koolhydraten 124.8g, eiwit 29.6g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Schil de **helft van de aardappels** en rasp ze grof (**zie kooktip, links**). Rasp de **courgette** grof en doe gemengd met 1/2tl zout in een zeef. Laat ca. 5min staan en druk zo veel mogelijk vocht uit de **courgetterasp**.



4. Pizza maken

Bestrijk het **deeg** met **crème fraîche** en bestrooi met peper en zout. Verdeel het **aardappel-courgettemengsel** erover. Bak de **pizza** 15-20min in de oven tot het **deeg** gaar en goudbruin is. Bestrooi de **pizza** voor de laatste 3-5min baktijd met de **kaas**



2. Smaakmakers voorbereiden

Pel en snijd de **ui** in zo dun mogelijke halve ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn. Hak de **rozemarijnaaldjes** fijn.



5. Dressing maken

Meng 1el olijfolie met 1-2tl azijn en een snuf peper, zout en suiker.



3. Beleg mengen

Meng de **aardappelrasp**, **courgetterasp**, **ui**, **knoflook** en **rozemarijn** met 1-2el olijfolie en een snuf zout en peper. Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit.



6. Salade mengen

Meng de **sla** kort voor het serveren met de **pompoenpitten** en de **dressing**. Serveer de **pizza** met de **salade**.