



Mexicaanse maïspizza

met tomatensalsa en crème fraîche



20-30min



2 personen

Laat de Italianen het maar niet horen, maar wij zijn fan van chef Diana's Mexicaanse pizza met maïs. In principe heeft ze alles waar we van houden in de Mexicaanse keuken (maïs, tomatensalsa, zure room, koriander...) verzameld en in pizzavorm gegoten. What's not to love?

Wat je van ons krijgt

- 1 blik maïs
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 limoen
- 1x babyspinazie
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 zakje tex mex-kruiden
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 2 tomaten
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- zeef
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1021kcal, vet 49.2g, koolhydraten 113.0g, eiwit 25.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Giet de **helft van de maïs** af en gebruik de **rest** voor een ander recept. Pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit.



4. Pizza bakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat en bestrijk met de **crème fraîche**, maar houd een rand vrij. Bestrijk die met 1tl olijfolie. Verdeel eerst de **spinazie** en dan de **maïs** en **ui** over de **pizza**. Bestrooi met de **rest van de kaas** en bak de **pizza** in 12-15min gaar in de oven.



2. Spinazie garen

Verhit een grote koekenpan op laag vuur met 1-2el olie en bak de **knoflook** ca. 1min. Voeg de **spinazie** toe en bak 1-2min, tot de blaadjes zijn geslonken. Breng op smaak met zout en peper. Giet overtollig water af en zet de **spinazie** opzij.



5. Salsa maken

Snijd de **tomaten** in kleine blokjes. Houd een paar **korianderblaadjes** apart en hak de **rest** fijn. Meng de **gehakte koriander** met de **tomaat**. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, **1-2el limoensap** en een snuf suiker, zout en peper en meng die vlak voor het serveren met de **tomaat**.



3. Crème fraîche afmaken

Rasp de **kaas** en meng ca. **2/3e** met de **crème fraîche** en een snuf zout en peper. Houdt **2-3el crème fraîche** apart tot stap 6 en meng de **rest** met de **helft van de texmekruiden**.



6. Serveren

Bestrooi de **pizza** met **limoenrasp** en de **korianderblaadjes** naar wens. Snijd de **pizza** in stukken en serveer ze met een **dot crème fraîche**. Breng de **salsa** op smaak met peper en zout en serveer bij de **pizza**.