



Pizza met camembertkorst

en champignons, uienrelish met babyspinazie



30-40min



2 personen

De wereld is verdeeld in twee soorten mensen: zij die de korstjes van de pizza opeten en zij die dat niet doen. We verenigen hen voor één avond, dankzij deze champignonpizza met een korst die gevuld is met camembert. Want laten we eerlijk zijn: zelfs de grootste pizzakorsthater zwicht voor gesmolten camembert.

Wat je van ons krijgt

- 1x kastanjechampignons
- 1 prei
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 1 pak tomatenpassata
- 1 camembert ⁷
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 kuipje uienmarmelade
- 1x babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven met bakplaat
- grote koekenpan
- 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), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1000kcal, vet 37.8g, koolhydraten 127.0g, eiwit 33.6g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **champignons** in vieren, grotere exemplaren in zessen. Halveer de **prei** in de lengte en snijd 'm in dunne reepjes.



4. Korst vullen

Snijd de **camembert** in dunne plakken van 2-3mm. Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Leg de **camembert** langs de randen, maar laat aan de buitenkant een rand van 3-5mm vrij. Vouw de buitenste **deegrand** over de **kaas** naar binnen en druk een beetje aan. Zo loopt de **kaas** er tijdens het bakken niet uit.



2. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **champignons**, **prei**, **Provençaalse kruiden** en een flinke snuf zout en peper toe en bak 3-5min, tot de **prei** zacht is.



5. Pizza bakken

Verdeel de **tomatensaus** over de deegbodem en schep de **groenten** erover. Bak de **pizza** in 12-14min goudbruin en gaar in de oven. Rasp de **kaas** fijn boven de **pizza** en bak nog 2-3min, tot de **kaas** goudbruin en gesmolten is.



3. Tomatensaus maken

Meng de **helft van de passata** met 1el balsamicoazijn, 1/2tl suiker en een flinke snuf zout en peper. Gebruik de **rest van de passata** voor een ander recept.



6. Salade maken

Meng de **uienmarmelade** met 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn, 1-2el water en een snuf zout en peper. Hussel vlak voor het serveren om met de **spinazie**. Verdeel de **helft van de spinazie** over de **pizza** en geef de **rest** erbij als **salade**.