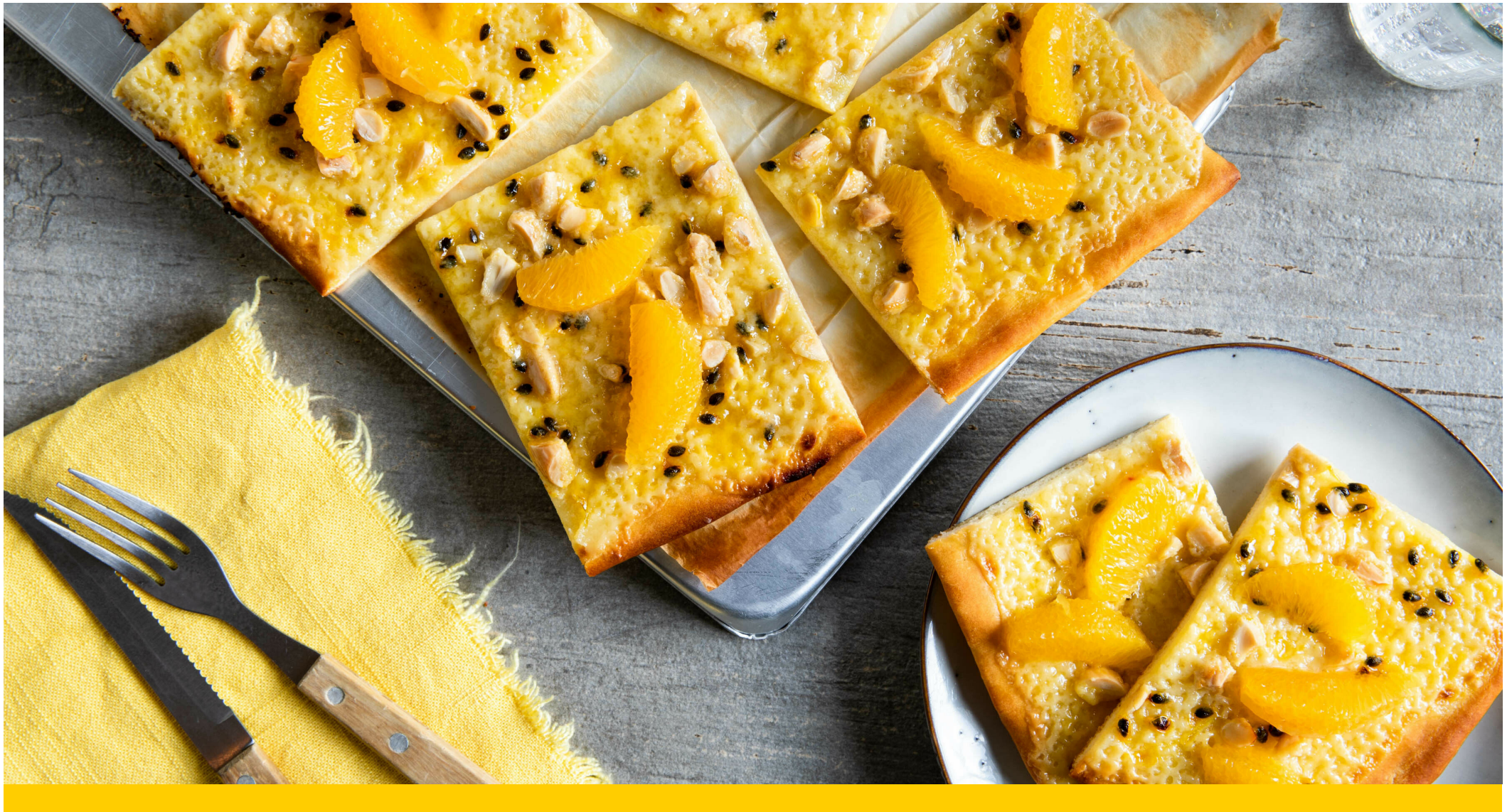




Zoete plaattaart met witte chocola

en bloedsinaasappel met passievrucht



ca. 35min



2 personen

Wie houdt er nu niet van toetjespizza? Onze chef Elisabeth is er in ieder geval dol op. Daarom maakte ze dit exemplaar met witte chocola, passievruchtensaus, bloedsinaasappel en amandelen. Eet een klein stukje als dessert en bewaar de rest voor het ontbijt. Of voor later op de avond. Vijf minuten later.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje witte chocoladedruppels ^{6,7}
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje amandelen ¹⁵
- 1 limoen
- 2 passievruchten
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 2 bloedsinaasappels

Wat je thuis nodig hebt

- suiker
- zout

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine kookpan
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), noten (15).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1088kcal, vet 50.6g,
koolhydraten 127.9g, eiwit 23.1g



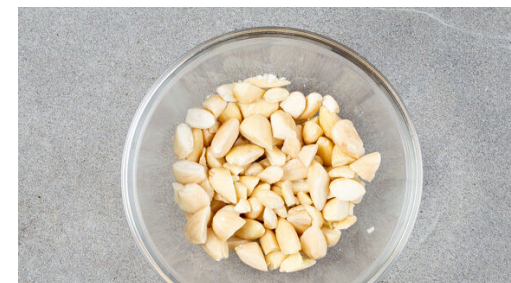
1. Chocolade smelten

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Smelt de **helft van de chocoladedruppels** in een kleine kookpan op matig vuur, roer daarbij regelmatig door. Je hebt de **rest van de chocolade** niet nodig.



2. Saus maken

Roer de **crème fraîche** met een snufje zout door de gesmolten **chocolade** tot er een gladde **saus** ontstaat. Neem de pan van het vuur.



3. Amandelen hakken

Hak de **amandelen** grof.



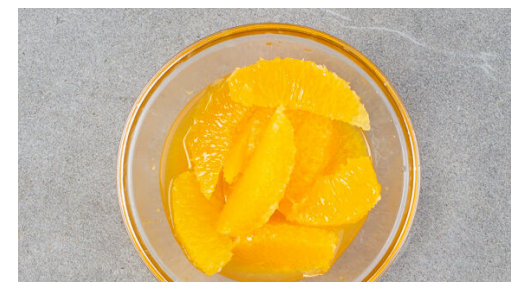
4. Passievruchten uitlepelen

Rasp de **limoenschil** fijn en pers **1 limoenhelft** uit (je hebt de **andere helft** niet nodig). Snijd de **passievruchten** doormidden en lepel het **vruchtvlees** eruit. Meng met de **limoenrasp**, ca. **1tl limoensap** en 1tl suiker.



5. Pizza bakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Bestrijk gelijkmatig met de **chocoladesaus** en verdeel de **passievruchten** en de **amandelen** erover. Bak de **pizza** ca. 10min onderin de oven.



6. Sinaasappel snijden

Schil de **sinaasappels** en snijd de **partjes** tussen de vliesjes uit. Beleg de **zoete pizza** met de **sinaasappelpartjes** en serveer warm.