



Truffelpizza met champignons

met walnoten en gekarameliseerde ui



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 pakje tomatenpassata
- 1 zakje geraspte mozzarella ⁷
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 2 flesjes truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1048kcal, vet 53.6g, koolhydraten 104.5g, eiwit 33.1g



1. Ui bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Pel en snijd de **ui** in dunne halve ringen. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie 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.



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, ze al hun vocht hebben losgelaten. Voeg de **knoflook** toe en bak ca. 30sec mee. Breng de **champignons** op smaak met peper en zout.



4. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Besmeer het met de **tomatenpassata** en bestrooi met peper en zout.



5. Pizza beleggen

Beleg de **pizza** met de **champignons** en **ui** en strooi er de **mozzarella** over. Bak de **pizza** in 15-18min goudbruin en gaar.



6. Walnoten roosteren

Hak de **walnoten** grof en rooster ze de laatste 3min op de **pizza** mee. Snijd de **pizza** in stukken en besprenkel naar smaak met de **truffelolie**.