



Pizza met courgette en mozzarella

met amandel-spinazie pesto en salade



30-40min



2 personen

Ons hart gaat meteen een stukje sneller kloppen, want de porties van deze veggie pizza zijn royaal. Het restje kan dus mooi de volgende dag mee in de broodtrommel. Krokant deeg, een pesto van spinazie, kruiden en amandelen en daarop schijfjes tomaat, courgette en verse mozzarella. In de oven, klaar!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 30g verse basilicum
- 1 zakje amandelen ¹⁵
- 1x babyspinazie
- 1 courgette
- 2 tomaten
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- keukenrasp
- zeef of vergiet
- staafmixer met beker

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1053kcal, vet 52.3g, koolhydraten 107.3g, eiwit 34.2g



1. Pesto voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Pel de **knoflook** en snijd in vieren. Pers de **citroen** uit.



2. Pesto pureren

Doe de **basilicum** en de **knoflook** met de **amandelen**, 2el olijfolie, **2tl citroensap** en de **spinazie** in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer tot een gladde **pesto**. Voeg de **spinazie** hand voor hand toe als je beker te klein is. Breng de **pesto** op smaak met zout en peper.



3. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **courgette** grof. Bestrooi de **rasp** met een flinke snuf zout en laat even staan. Druk er dan zo veel mogelijk vocht uit in een zeef. Snijd de **tomaten** in plakjes. Giet de **mozzarella** af en scheur in grove stukken.



4. Pizza beleggen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit op een bakplaat. Bestrijk het met de **pesto**. Verdeel de **courgetterasp** en de **plakjes tomaat** over de **pesto**. Bestrooi met een snuf zout en peper en top met de **mozzarella**.



5. Pizza bakken

Bak de **pizza** 20-25min in de oven tot het **deeg** knapperig is en de **kaas** goudkleurig. Als de **mozzarella** te veel vocht verliest tijdens het bakken, laat de **pizza** dan 5min langer in de oven staan.



6. Salade maken

Klop een dressing van 1el olijfolie, de **rest van het citroensap** en een snufje zout en peper. Meng met de **salade**. Snijd de **pizza** in stukjes en serveer met de **salade**.