



Driekazenpizza met broccoli

met cherrytomaten en uienmarmelade



30-40min



2 personen

Als echte pizzaliefhebber heb je vast alle verschillende soorten pizza's al geproefd, maar misschien deze nog niet. Wij hebben vandaag een pizza voor je met drie kazen! Oh dat is niet heel bijzonder? Met erop verse broccoli en cherrytomaten. Niet speciaal genoeg? Vooruit dan, hier komt het: het geheim zit 'em in de saus! Die bestaat namelijk uit een kruidige uienmarmelade met knoflook. Ssst niet doorvertellen!

Wat je van ons krijgt

- 1x broccoli
- 1x cherrytomaten
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 bol mozzarella ⁷
- 2 tenen knoflook
- 1 kuipje uienmarmelade
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 50g geraspte oude kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- 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.

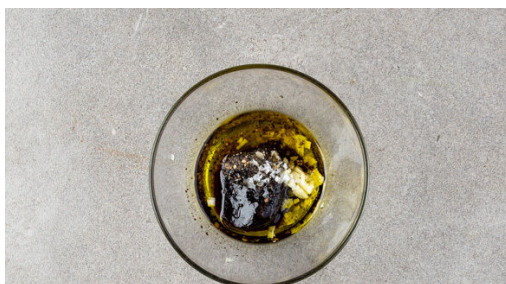
Voedingswaarde per portie

calorieën 1045kcal, vet 42.0g, koolhydraten 115.0g, eiwit 42.1g



1. Broccoli snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Verwijder de onderste 2-3cm van de stonk, snijd de **broccoli** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Een groot deel van de **broccolirosjes** zal uit elkaar vallen, maar dat is niet erg.



4. Saus mengen

Pel en hak de **knoflook** fijn. Meng de **knoflook** met de **uienmarmelade**, 2-3el olijfolie en een flinke snuf zout en peper.



2. Cherrytomaten halveren

Halveer de **cherrytomaten**.



3. Kazen voorbereiden

Rasp de **harde kaas** grof. Laat de **mozzarella** uitlekken en snijd of scheur in kleine stukjes.



5. Pizza beleggen

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat en bestrijk met de **saus**. Verdeel de **mozzarella**, de **harde kaas** en de **helft van de geraspte oude kaas** gelijkmatig over het **deeg**.



6. Pizza bakken

Beleg de **pizza** met de **broccoli** en de **cherrytomaten**. Bestrooi met de **rest van de oude kaas** en een snuf zout en peper. Bak de **pizza** in 15-18min gaar en goudbruin in de oven. Snijd de **pizza** in stukken en serveer.