

DINNERLY



Krokante vijgenpizza met courgette en gesmolten mozzarella



ca. 30min



2 personen

Pizza kan altijd! En de keuze aan toppings is eindeloos. Hoewel het minder gebruikelijk is, kan zelfs fruit een heerlijke toevoeging zijn. Hier het bewijs: op deze krokante pizzabodem bevinden zich frisse tomaten, zachte courgette en romige mozzarella – én notige, zoete vijgen. Wat een combinatie: verrassend en ontzettend lekker.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 50g gedroogde vijgen
- 1 courgette
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1 blikje tomatenpuree
- 150g cherrytomaten
- 1 rol pizzadeeg ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat
- kleine kookpan
- dunschiller
- maatbeker
- zeef of vergiet

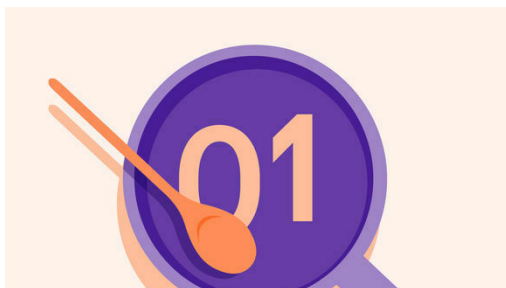
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 890kcal, vet 33.2g, koolhydraten 113.4g, eiwit 28.6g



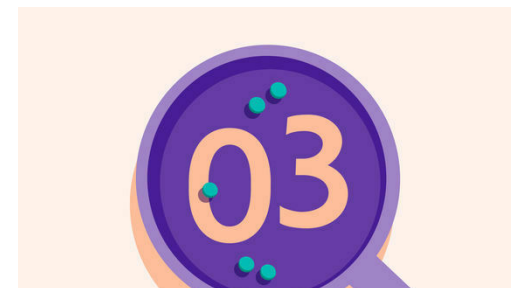
1. Vijgen wellen

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Leg de **vijgen** in 150ml heet water om te wellen. Pel en snij 1 teen knoflook grof.



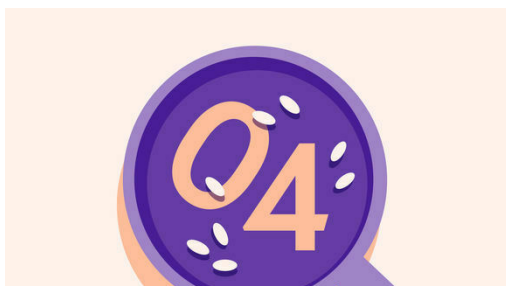
2. Courgette snijden

Snij de **courgette** met een dunschiller (of kaasschaaf) in lange repen. Draai telkens een kwartslag tot je bij de kern met zaden bent. Snij deze in blokjes van ca. 1cm. Meng **alle courgette** met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Laat de **mozzarella** uitlekken en scheur 'm met je vingers in grote stukken.



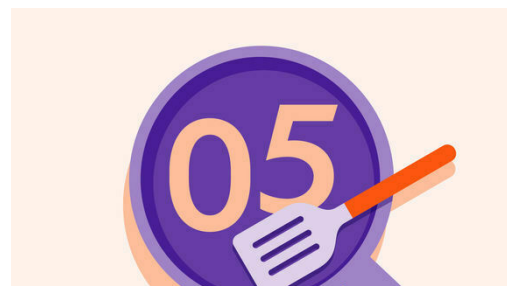
3. Saus maken

Giet de **gewelde vijgen** af en vang hierbij het **water** op in een kom. Verhit een kleine kookpan met 1el olijfolie. Fruit de knoflook 30sec-1min op middelhoog vuur. Voeg de **tomatenpuree**, het **vijgenwater**, 1tl balsamicoazijn, een snuf zout en 1/2tl suiker toe. Laat deze **saus** ca. 5min zachtjes koken tot 'ie ingedikt is. Proef en voeg naar smaak zout en suiker toe.



4. Pizza beleggen

Halveer de **cherrytomaten**. Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat. Bestrijk het **deeg** met de **saus** en beleg met de **courgette**, **cherrytomaten** en **vijgen**. Verdeel de **mozzarella** over de **pizza**.



5. Pizza bakken en serveren

Bak de **pizza** ca. 15min in de oven tot de randen goudbruin en knapperig zijn en het midden gaar is. Snij de **vijgenpizza met courgette** in stukken en zet op een grote snijplank of bord op tafel.



6. Koning der noten

Vijgen gaan goed samen met walnoten, de koning der noten. Heb je nog een handje walnoten liggen? Verdeel ze voor het bakken over de pizza en geniet!