



Zoete aardappelpizza met feta

met rucola en rode-uienrelish



30-40min



2 personen

Pizza met aardappel is een van die dingen die je één keer met frisse tegenzin probeert, en waar je vervolgens geen genoeg meer van kunt krijgen. Chef Hannah maakte een heerlijke variant met zoete aardappel, feta en rokerige barbecuesaus. De zoetige uienrelish maakt het af.

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 2x 50g feta ⁷
- 1 zakje BBQ-saus ^{9,10}
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 rode ui
- 100g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- dunschiller

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1114kcal, vet 55.6g, koolhydraten 119.3g, eiwit 26.6g



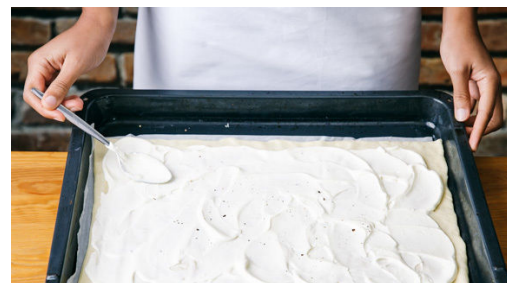
1. Zoete aardappel kruiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil de **zoete aardappel** en snijd in zo dun mogelijke, lange plakken (je kunt hiervoor een dunschiller, kaasschaaf of mandoline gebruiken). Verkruiemel de **feta**. Meng de **zoete aardappel** met **2/3e van de feta**, de **BBQ-saus naar smaak** en 1el olijfolie.



4. Ui snijden

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes.



2. Pizza voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit een bakplaat. Bestrijk met de **crème fraîche** en bestrooi met zout en peper.



5. Uienrelish maken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Fruit de ui met een snuf zout 1-2min. Draai het vuur lager, blus af met 2el azijn toe en bak de **ui** nog 8-10min, tot ze zacht zijn. Voeg tussentijds evt. wat water toe en laat zachtjes koken tot het water verdampt is.



3. Pizza beleggen

Beleg de **pizza** gelijkmatig met het **zoete aardappelmengsel**. Bak 15-18min in de oven, tot het **deeg** gaar en krokant is en de **zoete aardappel** goudbruin.



6. Afmaken en serveren

Snijd de **helft van de rucola** (of meer) doormidden. Beleg de **pizza** met de **uienrelish** en de **rucola**. Bestrooi met de **rest van de feta**.