

DINNERLY



Pizza bianca met camembert en champignons

gegarneerd met peer en rode ui



ca. 40min



2 personen

Pizza bianca is een 'witte pizza', oftewel een pizza zonder tomatensaus. Hij krijgt onterecht weinig aandacht, maar is verrukkelijk! In plaats van met tomatensaus wordt hij bereid met een witte saus of zonder saus. In dit geval wordt het deeg bedekt met romige camembert. Vervolgens worden er champignons en gekarameliseerde uien aan toegevoegd en het geheel wordt afgemaakt met heerlijk frisse plakjes peer.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rol pizzadeeg ¹
- 250g champignons
- 1 peer
- 1 camembert ⁷
- 2 rode uien

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

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), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 916kcal, vet 34.5g, koolhydraten 114.5g, eiwit 31.6g



1. Deeg uitrollen

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Rol het **pizzadeeg met papier** uit op een bakplaat.



2. Champignons bakken

Borstel evt. de **champignons** en snij ze in dunne plakjes. Pel en snij 1 teen knoflook fijn. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie. Bak de **champignons** met een snuf peper en zout op hoog vuur 4-6min tot ze goudbruin zijn en het vocht eruit vrijgekomen is. Voeg de knoflook toe en bak ca. 1min mee. Haal uit de pan en zet aan de kant.



3. Pizza beleggen

Snij de **peer** in vieren, verwijder de kern en snij in de lengte in dunne schijfjes. Snij de **camembert** in stukken en verdeel ze over het **deeg**. Laat daarbij een rand van ca. 2cm vrij. Verdeel de **peer** en de **champignons** over de **camembert**. Bak de **pizza** 13-18min in de oven tot het **deeg** krokant is.



4. Uien karameliseren

Pel en halveer de **uien** en snij in dunne reepjes. Veeg de pan schoon en verhit opnieuw met 1el olijfolie. Bak de **uien** 1-2min op hoog vuur en draai dan het vuur omlaag. Voeg 1el honing, 1el balsamicoazijn en een flinke snuf peper en zout toe en bak nog 6-8min op laag tot middelhoog vuur tot de **uien** zacht zijn.



5. Afmaken en serveren

Verdeel de **uien** gelijkmatig over de **pizza**. Druppel 1-2el olijfolie over de **pizza** en bestrooi 'm met (vers gemalen) peper.



6. Groene ideeën

Een salade van verse spinazie of veldsla is als bijgerecht heel lekker bij deze pizza. Als je geen fan bent van sla, maar toch wat extra groen wilt, probeer dan verse tijm of rozemarijn: fijngehakt op de pizza of als takje in de pan om de champignons en uien extra op smaak te brengen.