



Truffelpizza met champignons

met gekaramelliseerde ui en walnoten



30-40min



2 personen

Truffels zijn niet moeders mooiste, maar als je ze eenmaal hebt geproefd, weet je dat dit een delicatessie is waar je U tegen zegt. Truffels groeien onder de aarde en komen zelden aan de oppervlakte, vandaar dat hun oogstproces intensief is. Hun uitgesproken smaak verrijkt onze olie en maakt deze pizza extra bijzonder.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 250g champignons
- 1 teen knoflook
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 200g tomatenpassata
- 100g geraspte jongbelegen kaas ⁷
- 25g walnoten ¹⁵
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- 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), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 994kcal, vet 46.7g, koolhydraten 104.3g, eiwit 34.3g



1. Ui bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Halveer, pel en snijd de **ui** in fijne reepjes. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en fruit de **ui** in 1-2min glazig. Blus af met 1el balsamicoazijn en laat nog 3-4min garen. Schep de **ui** uit de pan en zet opzij. Bewaar de pan.



2. Champignons snijden

Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in zo dun mogelijke plakjes. Pel en hak de **knoflook** fijn, of gebruik een knoflookpers.



3. Champignons bakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op medium tot hoog vuur. Bak de **champignons** 5-6min scherp aan. Voeg de **knoflook** toe en bak ca. 30sec mee. Breng de **champignons** op smaak met een snuf zout en peper.



4. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Besmeer het met de **tomatenpassata** en bestrooi met een snuf zout en peper.



5. Pizza beleggen

Beleg de **pizza** met de **champignons** en **ui** en bestrooi met de **mozzarella**. Bak de **pizza** 15-18min in de oven, tot de **pizza** goudbruin en krokant is.



6. Pizza afmaken

Hak de **walnoten** grof. Strooi ze ca. 3min voor het einde van de baktijd over de **pizza** en bak mee. Snijd de **pizza** in stukken en besprenkel hem naar wens met de **truffelolie**. **Tip: truffelolie** heeft best een sterke smaak, dus voorzichtig met het doseren.