



Aardappelpizza met rozemarijn

met courgette en frisse salade



20-30min



2 personen

Aardappel op een pizza. Het voelt wellicht wat tegennatuurlijk. Toch is het een authentiek en geliefd Italiaans gerecht, waar je na een paar happen waarschijnlijk verliefd op bent. Onze versie wordt gemaakt met een mengsel van geraspte aardappel en courgette, op smaak gebracht met verse rozemarijn. En natuurlijk een goeie hoeveelheid gesmolten kaas om het af te maken.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 courgette
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 5g verse rozemarijn
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 100g mesclun
- 25g pompoenpitten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- dunschiller
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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 1129kcal, vet 55.7g, koolhydraten 120.3g, eiwit 29.8g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil de **helft van de aardappels** en rasp ze grof. De **rest van de aardappels** heb je niet nodig voor dit recept. Rasp de **courgette** ook grof en doe gemengd met 1/2tl zout in een zeef. Laat ca. 5min staan en druk dan zo veel mogelijk vocht uit de **courgetterasp**.



4. Pizza beleggen

Bestrijk het **deeg** met **crème fraîche** en bestrooi met een snuf zout en peper. Verdeel het **aardappel-courgettemengsel** gelijkmatig erover. Bak de **pizza** 15-20min in de oven, tot de **rand** goudbruin en knapperig is en de **bodem** doorbakken is. **Tip:** koel evt. **overgebleven groenten** af en bak met ei als omelet voor het ontbijt.



2. Ui snijden

Halveer, pel en snijd de **ui** in fijne reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Ris de **rozemarijnnaaldjes** van de takjes en hak ze fijn.



5. Dressing maken

Klop een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1-2el azijn (bv. balsamicoazijn) en een snuf zout, peper en suiker. Rasp de **kaas** fijn.



3. Beleg mengen

Meng de **aardappel**, de **courgette**, de **ui**, de **knoflook** en de **rozemarijn** met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat.



6. Salade mengen

Meng de **salade** met de **pompoenpitten** en de **dressing**. Bestrooi de **pizza** naar wens met de **kaas**. Snijd de **pizza** in stukken en serveer met de **salade**.