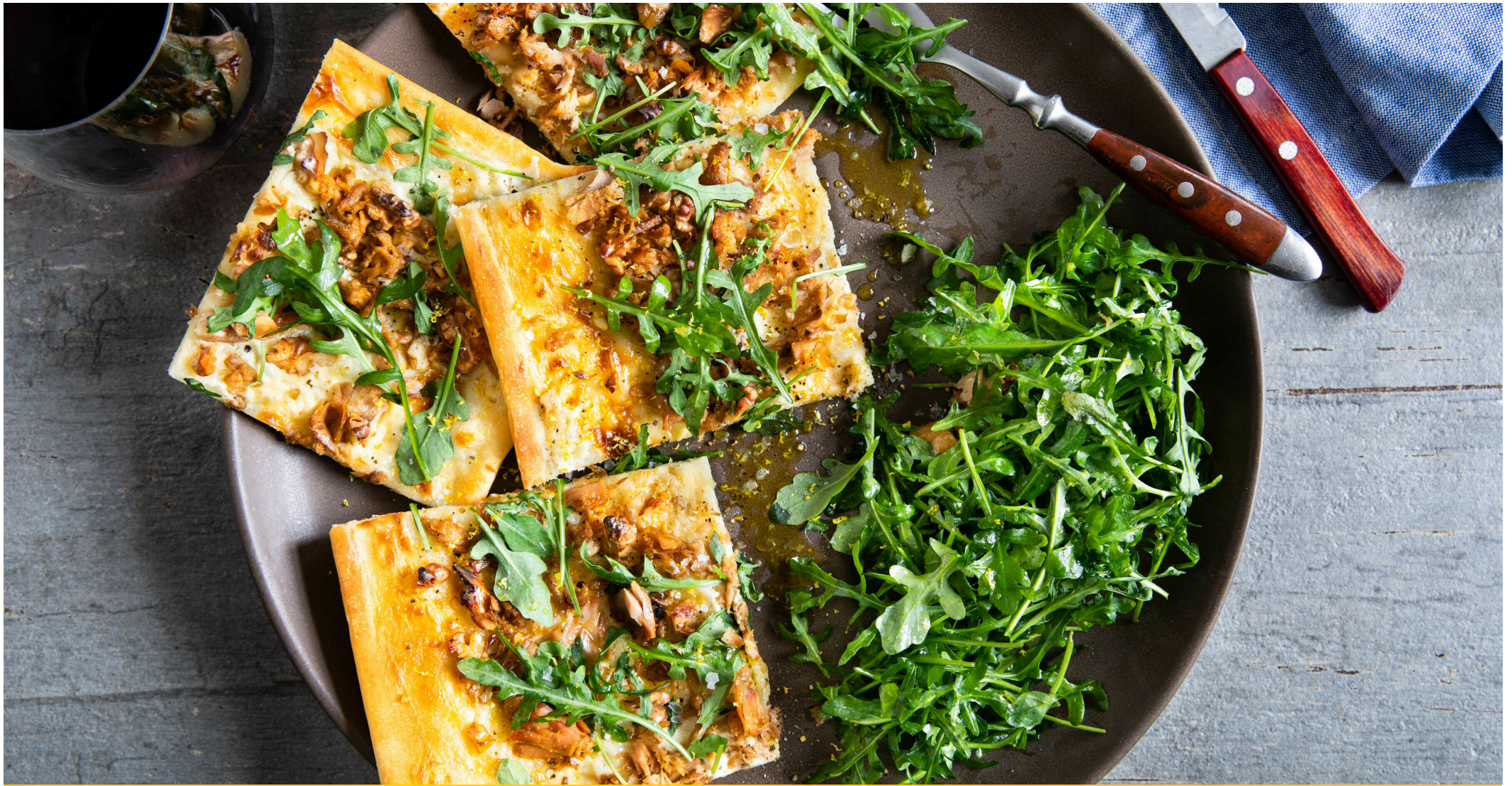




Pizza bianca met feta en tonijn

met crème fraîche , walnoten en rucolasalade



30-40min



2 personen

Pizza bianca, of witte pizza, heeft in tegenstelling tot klassieke pizza geen basis van tomatensaus. Pizza bianca wordt vaak met een basis marscapone of ricotta gemaakt, maar wij doen het vandaag met crème fraîche. We beleggen de pizza met tonijn, feta en walnoten en serveren er een notige rucolasalade bij.

Wat je van ons krijgt

- 1 rol pizzadeeg ¹
- 25g walnoten ¹⁵
- 1 teen knoflook
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 blikje tonijn ^{4,6}
- 150g feta ⁷
- 1 citroen
- 100g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- 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), vis (4), soja (6), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1323kcal, vet 80.3g, koolhydraten 99.3g, eiwit 47.1g



1. Deeg uitrollen

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht). Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Voor extra knapperige pizza kun je de bakplaat voorverwarmen. Rol het **deeg** uit over je werkoppervlak, voeg de toppings toe en schuif het daarna voorzichtig op de hete plaat.



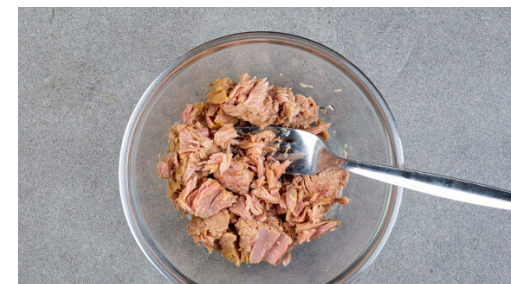
4. Pizza bakken

Bestrijk het **deeg** met de **crème fraîche** en verdeel de **walnoten** en de **tonijn** erover. Verkruiem de **feta** over de **pizza** en bestrooi met een flinke snuf zout en peper. Bak de **pizza** 15-20min in de oven, tot het **deeg** knapperig en mooi gebruid is.



2. Ingrediënten voorbereiden

Hak de **walnoten** grof, of verkruiem ze in de verpakking met je vingers. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn, of gebruik een knoflookpers. Meng de **crème fraîche** met de **knoflook**.



3. Tonijn voorbereiden

Giet de **tonijn** af en scheur de **vis** los met een vork.



5. Dressing kloppen

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Meng **1-2el citroensap** en de **helft van de citroenrasp** met 2el olijfolie. Proef en breng de **dressing** op smaak met zout, peper en suiker.



6. Pizza afmaken

Bestrooi de **pizza** met de **rest van de citroenrasp** en verdeel er wat **rucola** over. Hussel de **rest van de rucola** om met de **dressing** en serveer als **salade** bij de **pizza**.