



Special: pita bianca met spek en broccoli

en een rucolasalade met tomaat



ca. 45min



2 personen

Als je net als wij te veel Amerikaanse films en series kijkt, heb je vast wel eens van breakfast for dinner gehoord. Maar andersom kan het ook, want vandaag eet je dinner for breakfast. Je gebruikt pita om heerlijke minipizza's van te maken. En om toch nog een beetje in de ontbijtsferen te blijven, top je ze natuurlijk met bacon.

Wat je van ons krijgt

- 1 broccoli
- 1 prei
- 1 tomaat
- 100g rucola
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 100g geraspte oude kaas ⁷
- 1 pak pita's ¹
- 1x spekreepjes

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd ¹⁰
- 1tl honing
- peper en zout
- 50ml olijfolie
- 10ml azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- 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), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1190kcal, vet 68.3g, koolhydraten 94.1g, eiwit 44.9g



1. Broccoli roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **broccoli** in roosjes en de **stronk** in blokjes. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Rooster 12-18min in de oven, tot de **broccoli** wat geschroeid is.



4. Salade maken

Snijd de **tomaat** in partjes en hussel om met de **rucola** en de **dressing**.



2. Prei bakken

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepje. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **prei** en een snuf zout toe en bak in 6-9min zacht.



5. Pita beleggen

Draai het vuur uit onder de pan met **prei** en voeg de **crème fraîche**, de **kaas** en een flinke snuf peper toe. Verdeel het mengsel over **4 pita** en top met de **broccoli** en de **spekreepjes**.



3. Dressing kloppen

Klop een **dressing** van 4tl olijfolie, 2tl witte azijn, 1tl mosterd en 1tl honing. Breng op smaak met zout en peper.



6. Pita afbakken

Leg de **pita** op de bakplaat met bakpapier en rooster ca. 8min in de oven, tot de **kaas** gesmolten is. Verdeel de **pita** over de borden en serveer met de **salade**.