



Platbrood met spek en burrata

en venkelsalade met sinaasappel en olijven



ca. 30min



2 personen

Vandaag vieren we de eenvoud van de Italiaanse keuken. Dit platbrood is namelijk net zo makkelijk als dat het heerlijk is. Dankzij fijne ingrediënten als spek, burrata en venkel, zet je met weinig moeite een elegante en smakelijke maaltijd op tafel.

Wat je van ons krijgt

- 1x spekreepjes
- 2 tomaten
- 1 teen knoflook
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 venkel
- 1 zakje groene olijven
- 1 sinaasappel
- 1 citroen
- 1 bol burrata ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 15ml olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- bakkwast
- keukenrasp

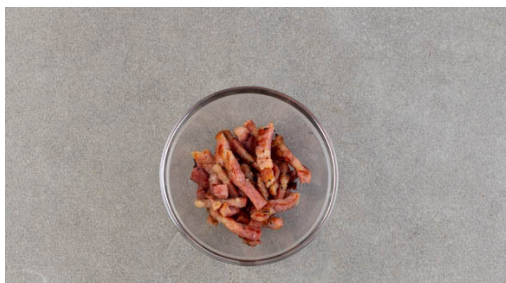
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 960kcal, vet 43.5g, koolhydraten 110.1g, eiwit 27.1g



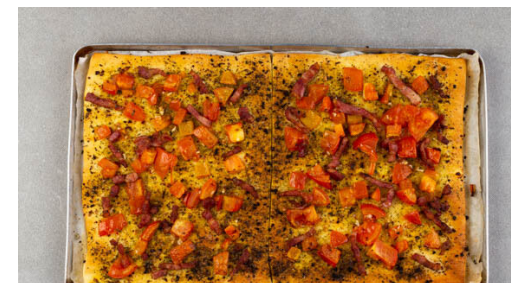
1. Spek bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Verhit een middelgrote, droge koekenpan op medium tot hoog vuur en bak het **spek** in 3-4min knapperig. Neem uit de pan en zet opzij.



2. Deeg voorbereiden

Snijd ondertussen de **tomaten** in blokjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



3. Platbrood bakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat en snijd het doormidden. Bestrijk met 1el olijfolie en bestrooi met de **Italiaanse kruiden** en een snuf zout en peper. Verdeel de **knoflook**, het **spek** en de **tomaat** over het **deeg** en bak het geheel in 10-12min goudbruin en gaar in de oven.



4. Salade voorbereiden

Verwijder de steel en stronk en snijd de **venkel** in hele dunne plakken (gebruik evt. een mandoline). Houd het evt. aanwezige **venkelloof** apart voor de garnering. Hak de **olijven** grof. Schil de **sinaasappel** en snijd het **vruchtvlees** in stukjes. Rasp de **citroenschil** fijn en pers **1 citroenhelft** uit.



5. Salade afmaken

Meng de **venkel** met de **olijven**, **sinaasappel**, het **citroensap** en een snuf zout en peper.



6. Burrata opwarmen

Haal het **platbrood** 1min voor het einde uit de oven. Snijd de **burrata** voorzichtig doormidden en leg **1 helft** op **elk platbrood**. Doe het geheel nog 30sec-1min terug in de oven, tot de **burrata** iets verwarmd is. Bestrooi de **salade** met het **venkelloof** en serveer met het **platbrood**.