

DINNERLY



Special: naan-calzone met kip van de BBQ met courgette-tomatensalade



ca. 30min



2 personen

Zei iemand "calzone met kip"? Steek dan die barbecue maar aan! Wat dit gerecht zo speciaal maakt is dat we luchtig naanbrood met knoflook en koriander gebruiken in plaats van klassiek pizzadeeg, en in plaats van tomatensaus bestrijken we hem met BBQ-saus. Maar geen zorgen, we beleggen hem natuurlijk wel gewoon met kaas en gerookte kipreepjes.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 courgette
- 2 naan met knoflook & koriander ^{1,7}
- 1 zakje BBQ-saus ^{9,10}
- 100g pizzakaas ⁷
- 1x gerookte kipreepjes
- 1 tomaat

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise ³
- 1el tomatenketchup
- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- barbecue
- aluminiumfolie
- bakkwast

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

KOOKTIP

Als je geen barbecue hebt kun je ook een grillpan op middelhoog vuur gebruiken.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 877kcal, vet 44.5g, koolhydraten 79.1g, eiwit 37.9g



1. Courgette grillen

Steek de barbecue aan. Snij de **courgette** overdwers doormidden en dan in de lengte in repen van ca. 0,5cm breed. Bestrijk met 1el plantaardige olie en grill 2-3min per kant, tot de **courgette** mooi bruin is. Haal van de barbecue en kruid met peper en zout.



2. Calzone voorbereiden

Knip een stuk aluminiumfolie van 30x30cm. Leg **1 naanbrood** op de folie, bestrijk 'm met de **BBQ-saus** en 1el ketchup en beleg 'm na elkaar met de **helft van de kaas**, de **kip** en de **rest van de kaas**. Leg het **andere naanbrood** erop en wikkel het geheel in de aluminiumfolie.



3. Calzone grillen

Gril de **naan-calzone** 3-4min per kant, tot de **kaas** gesmolten en het **naanbrood** goudbruin is. Snij de **tomaat** in blokjes van 0,5cm en snij de **courgette** in stukken van ca. 1,5cm groot.



4. Salade maken

Pel 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn. Meng de knoflook met 2el mayonaise, 1tl azijn en 1tl mosterd en roer het mengsel door de **courgette** en **tomaat**.



5. Serveren

Haal de **naan-calzone** uit de aluminiumfolie, snij 'm doormidden en serveer elke helft met **courgette-tomatensalade**.



6. Buiten of binnen

Als het weer niet meewerkt, kun je naan-pizza's als deze ook onder de grill in de oven bakken. Beleg ze bijvoorbeeld met tomatensaus en mozzarella.