

DINNERLY



Tortillapizza met gerookte kip met courgette, tomaten en gouda



20-30min



2 personen

Laten we eerlijk zijn: zelfs als je van koken houdt, wil je het wel eens makkelijk hebben. Voor dit gerecht heb je niks meer nodig dan een oven, bakplaat en een goed mes. Om het spannend te houden presenteren we vandaag een pizza met tortilla's als bodem. Barbecuesaus zorgt voor een rokerige basis, en je belegt 'm verder met kipreepjes, verse courgette en geraspte gouda. Bijzonder, lekker en helemaal Dinnerly.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1x tortilla's¹
- 2 zakjes BBQ-saus^{9,10}
- 1 courgette
- 1x gerookte kipreepjes
- 50g geraspte jong belegen kaas⁷
- 1 tomaat

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise³
- 2el tomatenketchup
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier

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), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 652kcal, vet 31.6g, koolhydraten 61.8g, eiwit 29.4g



1. Tortilla's voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Leg **2 tortilla's** op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk elke **tortilla** met 1tl olijfolie en leg met de droge kant naar boven.



2. Saus maken

Meng de **BBQ-saus** met 2el ketchup en verdeel gelijkmatig over de **tortilla's**.



3. Pizza's bakken

Halveer de **courgette** in de lengte en snij overdwars in dunne plakken. Verdeel de **courgette** over de **tortilla's** en bestrooi met een snuf zout. Beleg ze met de **gerookte kipreepjes** en de **kaas**. Bak de **tortillapizza's** 7-10min in de oven tot de kaas gesmolten is en de **tortilla's** goudbruin zijn.



4. Tomatentopping maken

Pel 1 teen knoflook en snij of pers 'm heel fijn. Halveer de **tomaat** en verwijder de harde kern. Snij de **tomaat** in hele kleine blokjes en kruid met een snuf peper en zout. Meng de **tomaat** en knoflook met 2el mayonaise en 1tl (wittewijn)azijn.



5. Serveren & garneren

Haal de **tortillapizza's** uit de oven en zet op tafel. Garneer met de **tomatentopping**.



6. Nog meer honger?

Bij grote honger kun je natuurlijk ook alle tortilla's gebruiken. Verdeel de ingrediënten dan eerlijk over de tortilla's of gebruik wat restjes uit de koelkast: een halve paprika, wat verse kruiden – wat je maar wilt!