



Naanpizza met kip en feta

en tomatensalade met koriander



30-40min



2 personen

Naan ken je natuurlijk als Indiaas brood bij curry, maar door zijn ronde vorm en dikke rand is het ook een perfecte pizzabodem! Je belegt hem vandaag met zelfgemaakte tomatensaus, prei, kruidige kip en feta, garneert hem vervolgens met frisse tomatensalade met koriander en voor je het weet is je Indiase pizza klaar.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 2 tomaten
- 1 pakje korma currypasta
- 1 prei
- 2 kippendijfilets
- 1 zakje garam masala
- 2 naan met knoflook & koriander ^{1,7}
- 50g feta ⁷
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- boter of plantaardige olie
- peper en zout
- suiker
- 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1069kcal, vet 61.3g, koolhydraten 79.7g, eiwit 50.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel de **knoflook** en snijd of pers heel fijn. Snijd de **tomaten** in blokjes van 0,5-1cm.



2. Saus koken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el boter of plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Bak de **knoflook** en de **helft van de tomaat** in 2-3min zacht. Roer de **currypasta** erdoor en bak ca. 30sec mee. Meng er 1tl azijn en een snuf zout en suiker door. Doe de **tomatensaus** in een kom en veeg de pan schoon.



3. Prei bakken

Halveer de **prei** in de lengte. Was de **bladeren** grondig, laat ze even uitlekken en snijd ze overdwars in dunne reepjes. Verhit de gebruikte koekenpan met 2el boter of plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak de **prei** in 3-4min zacht.



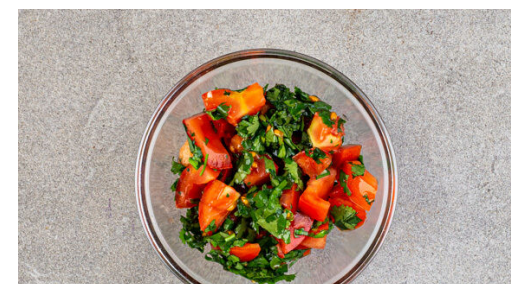
4. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog en snijd het in stukken van ca. 1cm. Voeg ze samen met de **kruidenmix** toe aan de pan met **prei**, bak 2-3min mee en kruid met een snuf peper en zout.



5. Pizza bakken

Leg de **naanbroden** op een bakplaat met bakpapier, beleg ze gelijkmatig met de **tomatensaus**, de **prei** en het **vlees** en verkruimel de **feta** erover. Bak de **naanpizza's** 6-9min in de oven, tot de **kaas** een beetje gesmolten en goudbruin is. **Tip:** zet de grillfunctie aan en bak de pizza's in het midden van de oven.



6. Salade maken

Meng 1el azijn met een snuf zout en suiker. Snijd de **koriander** fijn en meng met de **rest van de tomaat** en de **dressing**. Haal de **naanpizza's** uit de oven, garneer met de **tomatensalade** en serveer.