

DINNERLY



Tortillapizza met gerookte kip met courgette, tomaten en kaas



20-30min



2 personen

Pizza, maar dan anders! Vandaag gebruiken we tortilla's als bodem en rokerige barbecuesaus als basis. Je belegt deze originele pizza verder met gerookte kipreepjes, courgette, tomaten en geraspte kaas. Bijzonder, lekker en helemaal Dinnerly.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1x tortilla's ³
- 40ml BBQ-saus ^{1,5}
- 1 courgette
- 1x gerookte kipreepjes
- 100g jonge geraspte kaas ⁴
- 2 tomaten

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise ²
- 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

selderij (1), eieren (2), gluten (3), melk (4), mosterd (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 613kcal, vet 35.3g, koolhydraten 43.1g, eiwit 31.8g



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. (De **rest van de tortilla's** gebruiken we niet.)



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 plakjes. Verdeel de **courgette** over de **tortilla's** en bestrooi met een snuf zout. Beleg ze dan 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 **tomaten** en verwijder de harde kern. Snij de **tomaten** in kleine blokjes en kruid deze met een snuf peper en zout. Meng de **tomaat** en knoflook met 2el mayonaise en 1tl (witte wijn)azijn.



5. Serveren & garneren

Haal de **tortillapizza's** uit de oven, garneer ze met de **tomatentopping** en serveer.



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, een restje maïskorrels, wat verse kruiden – wat je maar wilt!