



Pitapizza's met spek en broccoli

en een rucolasalade met tomaat



ca. 45min



2 personen

Dat broccoli en spek hand in hand gaan qua smaak is in culinaire kringen natuurlijk al lang bekend. Maar ze komen nog beter tot hun recht in combinatie met prei en crème fraîche op heerlijke minipizza's gemaakt van pitabroodjes. Een ongecompliceerde en lekkere maaltijd die het beste smaakt met een gepeperde rucolasalade en goed gezelschap.

Wat je van ons krijgt

- 1 grote broccoli
- 1 prei
- 1 tomaat
- 50g rucola
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 100g jonge Goudse, geraspt ⁷
- 1 pak pita's ¹
- 1x spekreepjes

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd ¹⁰
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- 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), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1255kcal, vet 71.0g, koolhydraten 108.0g, eiwit 41.5g



1. Broccoli roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **broccoli** in roosjes en de **stronk** in blokjes. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 2el olijfolie en een ½tl zout. Rooster 12-18min in de oven, tot de **broccoli** licht gebruind is.



4. Salade maken

Snijd de **tomaat** in partjes en hussel om met de **rucola** en de **dressing**.



2. Prei bakken

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Voeg de **prei** en een snuf zout toe en bak in 6-9min zacht.



5. Pita's beleggen

Draai het vuur uit onder de pan met **prei** en voeg de **crème fraîche**, de **kaas** en een flinke snuf peper toe. Verdeel het mengsel over **4 pita's** en top met de **broccoli** en de **spekreepjes**.



3. Dressing kloppen

Klop een **dressing** van 4tl olijfolie, 2tl witte azijn, 1tl mosterd en 1tl honing. Breng op smaak met peper en zout.



6. Pita's afbakken

Leg de **pita's** op de bakplaat met bakpapier en rooster ca. 8min in de oven, tot de **kaas** gesmolten is. Verdeel de **pitapizza's** over borden en serveer met de **salade**.