

DINNERLY



Pita's met salsiccia en courgette en zoete aardappel en rucola



ca. 30min



2 personen

Maak je klaar voor echte tovenarij, die we lekker samen gaan doen: wij sturen jou zes geweldige ingrediënten en jij maakt een superorigineel, kleurrijk en eenvoudig gerecht. Je roostert alle groente en de Italiaanse worst in de oven en je maakt er een snelle tomatensalsa bij. Beleg de warme pita's ermeer en klaar ben je! Pure magie.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zoete aardappel
- 1 courgette
- 1 tomaat
- 2 salsiccia-worsten
- 1 pak pita's¹
- 50g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker

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

KOOKTIP

Als je meer honger hebt kun je ook alle pita's gebruiken.

ALLERGENEN

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 855kcal, vet 35.5g, koolhydraten 100.8g, eiwit 30.3g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **zoete aardappel mét schil** in plakken van ca. 1cm dik. Snij de **courgette** in de lengte in vieren (doormidden en weer doormidden) en in stukjes van 2-3cm dik. Halveer de **tomaat** en verwijder de harde kern.



2. Bakplaat voorbereiden

Leg de **aardappel** en **courgette** naast elkaar op een bakplaat met bakpapier. Meng de **groentes** elk met 2tl olijfolie en een snuf peper en zout. Leg de **tomaat** met de snijkant naar boven naast de **groente**. Leg er een ongepelde teen knoflook bij.



3. Groente en worst bakken

Snij de **salsiccia** in schuine plakken van ca. 2cm dik. Verdeel de **worst** over de **groente** en bak het geheel ca. 18min in de oven. Draai de bakplaat halverwege de baktijd om.



4. Pita's bakken

Leg na 18min de **pita's** op een rek in de oven. Bak de **pita's** en de **worst en groente** nog 2-4min tot de **pita's** knapperig zijn en alles gaar is. Schep de **aardappel** in een kom en meng met 1-2tl olijfolie, 1-2tl azijn en een snuf peper en zout. Roer er de **helft van de rucola** doorheen.



5. Salsa maken

Druk de knoflook uit de schil. Doe de **tomaat**, knoflook, 1el olijfolie, 2-3tl azijn en een snuf zout in een hoge maatbeker en pureer tot een gladde saus. Bestrijk de **pita's** met de **tomatensaus** en beleg ze met de **courgette** en **salsiccia**. Garneer ze met de **rest van de rucola** en serveer met de **aardappel-rucolasalade**.



6. Lekker cheesy!

Deze pita's lijken wel een beetje op kleine pizza's! Het kan daarom best lekker zijn kaas over het gerecht te strooien. Heb je nog wat belegen kaas of misschien een stukje parmezaan liggen? Rasp een paar eetlepels en strooi bij het serveren over het eten.