



Calzone met Indiase butter chicken

en raita met munt en komkommer



ca. 20min



2 personen

Heb je de heerlijke Gold Spoon-gerechten al ontdekt op ons menu? Ze zijn niet alleen ideaal als je een snelle avondmaaltijd op tafel wilt zetten, maar zijn ook een geweldige wildcard als je op zoek bent naar een shortcut. Vandaag bak je pizzadeeg gevuld met kant-en-klare Indiase butter chicken en mozzarella. Erbij een verrissende raita met komkommer en gedroogde munt. Zo lekker!

Wat je van ons krijgt

- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 bol mozzarella ²
- 1x Indiaase butter chicken ²
- 1 komkommer
- 1 rode ui
- 1 kuipje yoghurt ²
- 1 zakje gedroogde munt

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- oven met bakplaat

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

Allergenen

Gluten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1124kcal, vet 47.1g, koolhydraten 131.6g, eiwit 37.2g



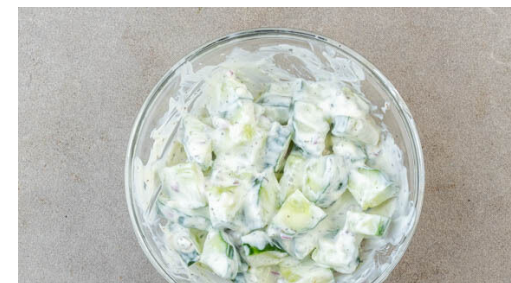
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Rol het **deeg** met papier uit over een bakplaat en snijd doormidden. Laat de **mozzarella** uitlekken en scheur het in kleine stukjes.



2. Calzones bakken

Beleg de stukken **deeg** met de **butter chicken**, kruid met een flinke snuf zout en bestrooi met de **mozzarella**. Vouw elk stuk **deeg** goed dicht. Prik ze een paar keer in met een vork en bak de **calzones** in 10-14min goudbruin en knapperig in de oven.



3. Raita maken

Snijd ondertussen de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in kleine stukjes. Halveer en pel de **ui** en snijd fijn. Meng de **komkommer** en de **ui** met de **yoghurt**, **mint** en 1el water. Breng de **raita** op smaak met peper, zout en suiker. Serveer de **calzones** met de **raita**.



4. Nu beoordelen!

Jouw feedback is belangrijk omdat het ons helpt onze recepten en ons aanbod te verbeteren, en meer te leveren van wat jij lekker vindt. Dus wees niet verlegen - beoordeel elk recept uit ons menu dat je hebt geprobeerd!



5. Heeft het gesmaakt?

Sharing is caring! Stuur je vrienden een heerlijk cadeau en nodig ze uit voor Marley Spoon via jouw account - ze ontvangen dan een speciale welkomstaanbieding en als ze zich via jouw uitnodiging aanmelden krijg jij van ons een kleine beloning!



6. Zin in een extraatje?

Heb je de lekkernijen in onze Markt al ontdekt? Wat dacht je van verfrissende **ayurvedische ijs thee** of heerlijke brownies, DIY-kits voor snelle muffins of verse ingrediënten voor bijgerechten zoals een kleurrijke salade. Bekijk onze selectie en maak je volgende maaltijd extra speciaal!

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl     **#marleyspooning**