



Pizza met gerookte kip en courgette

met kruidige pompoenpitpesto



ca. 30min



2 personen

Als er één gerecht veelzijdig is, is het wel pizza. Vandaag maken we een versie zonder tomatensaus en bestrijken hem in plaats daarvan met een zelfgemaakt pesto van pompoenpitten, courgette, knoflook en bieslook. We maken het af met plakjes courgette, zoete cherrytomaatjes en gerookte kip. Dat moet je gewoon proberen!

Wat je van ons krijgt

- 10g verse bieslook
- 1 teen knoflook
- 1 courgette
- 25g pompoenpitten
- 250g cherrytomaten
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 100g jonge geraspte kaas ²
- 1x gerookte kipreepjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- staafmixer met beker

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 1120kcal, vet 54.5g, koolhydraten 104.3g, eiwit 47.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **bieslook** grof. Pel de **knoflook** en snijd grof. Snijd $\frac{1}{3}$ van de **courgette** in kleine blokjes.



2. Pesto maken

Pak een staafmixer en hoge beker en pureer een romige **pesto** van de **bieslook**, de **knoflook**, de **courgetteblokjes**, de **pompoenpitten**, 2el olijfolie en 1el water. Proef en breng verder op smaak met peper en zout.



3. Groenten snijden

Snijd de **rest van de courgette** in dunne plakjes. Halveer de **cherrytomaten** (gebruik bij voorkeur een gekarteld mes).



4. Deeg uitrollen

Rol het **deeg met papier** uit over een bakplaat. Bestrijk gelijkmatig met de **pesto** en verdeel de **kaas** erover.



5. Deeg beleggen

Verdeel de **courgetteplakjes**, de **cherrytomaten** en de **kipreepjes** over de **pizza**. Bedruppel met 1el olijfolie en bestrooi met een snuf zout.



6. Pizza bakken

Bak de **pizza** 14-16min in de oven. Snijd hem in stukken en serveer.