

DINNERLY



Pizza met garnalen en chorizo met crème fraîche, rucola en hazelnoten



ca. 35min



2 personen

Zelfgemaakte pizza smaakt altijd beter, toch? Dat vinden wij ook! Daarom maken we vandaag een pizza deluxe met crème fraîche, geroosterde broccoli, malse garnalen en hartige chorizo. En alsof dat niet genoeg was garneer je 'm ook nog met een frisse rucola-tomatensalade en krokante hazelnoten. Hmm!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 broccoli
- 25g hazelnoten ⁵
- 1 rol pizzadeeg ²
- 1 kuipje crème fraîche ³
- 100g chorizoblokjes ³
- 1x ASC-garnalen, ontdooid ¹
- 1 tomaat
- 50g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn ⁴

KOOKGEREI

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan
- zeef

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

ALLERGENEN

Schaaldieren (1), Gluten (2), Melk (3), Zwaveldioxide en Sulfieten (4), Noten (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1384kcal, vet 81.5g, koolhydraten 104.8g, eiwit 50.0g



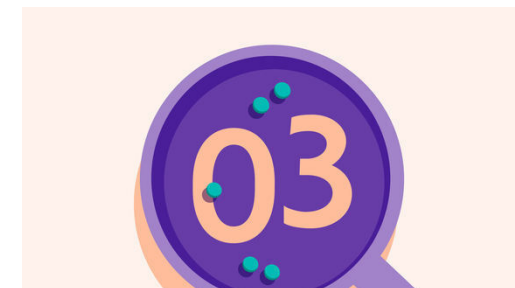
1. Broccoli grillen

Verwarm de oven met grillfunctie voor op 250°C. Snij de **broccoli** in hapklare roosjes. Schil evt. de **stronk** en snij 'm dan in blokjes. Leg de **broccoli** op een bakplaat zonder bakpapier, hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout en rooster 6-8min in de oven, tot de randjes bruin beginnen te worden.



2. Ingrediënten voorbereiden

Pel 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn. Verhit een kleine, droge koekenpan en rooster de **noten** in 2-3min goudbruin. **Let op:** ze kunnen snel aanbranden. Schep de **noten** uit de pan en zet opzij. Schep de **broccoli** van bakplaat en zet de oven naar 220°C boven-onderhitte (200°C hetelucht). Laat de bakplaat afkoelen en veeg dan schoon.



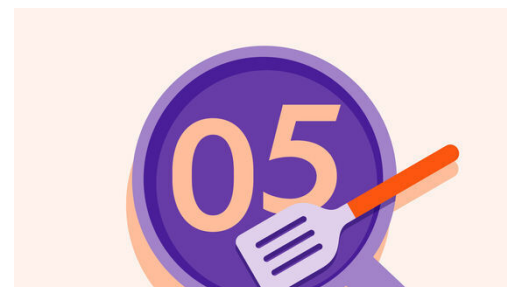
3. Pizza bakken

Rol het **deeg met papier** uit op de bakplaat. Bestrijk het **deeg** met **crème fraîche**, bedruppel met 1el olijfolie en bestrooi met een flinke snuf peper en zout. Verdeel de **broccoli** en **chorizo** gelijkmatig over de **pizza** en bak ca. 10min in de oven, tot het **deeg** mooi begint te bruinen.



4. Garnalen voorbereiden

Spoel de **garnalen** in een zeef af met koud water en dep goed droog met keukenpapier. Meng de **garnalen** met de knoflook, 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Snij de **tomaat** in kleine blokjes. Klop een snelle **dressing** van 1el olijfolie, ½el balsamicoazijn en snuffen peper, zout en suiker. Hussel de **tomaat** en de **rucola** om met de **dressing**.



5. Afmaken & serveren

Verdeel de **garnalen** over de **pizza** en bak nog 6-7min, tot de **garnalen** roze en gaar zijn. Hak de **noten** grof. Laat de **pizza** heel even afkoelen, snij 'm in stukken en garneer naar smaak met de **noten** en de **salade**.



6. Tijd voor ui

Heb je nog een halve ui in de koelkast liggen waar je geen plannen voor hebt? Die kun je vandaag mooi gebruiken! Snij de halve ui in dunne ringen en verdeel ze samen met de garnalen over de pizza. Lekker!