

DINNERLY



Pizza met gekonfijte tomaat en serranoham

en mozzarella en basilicum



30-40min



2 personen

Deze pizza lijkt op een klassieke Margherita, maar hij heeft een element dat 'm erg bijzonder maakt: gekonfijte tomaat (of "pomodoro confit"). Konfijten of confit houdt in dat je een ingrediënt zoals gevogelte, groente of zelfs fruit in vet kookt en zo langer houdbaar maakt. Vandaag gebruik je olijfolie als vet, waarmee je een kruidige olie maakt waardoor de tomaat heel rijk gaat smaken. Leuk om te doen, heerlijk om te eten.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 3 tomaten
- 10g verse basilicum
- 1 zakje gedroogde oregano
- 1 blikje biologische tomatenpuree
- 1 rol pizzadeeg¹
- 1 bol mozzarella²
- 1 pakje serranoham

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan met deksel
- zeef

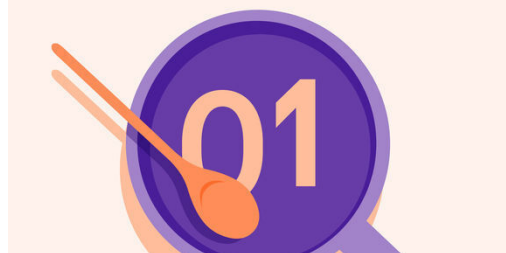
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

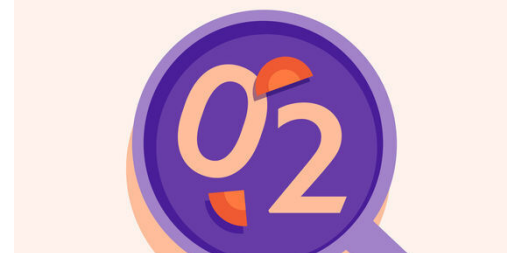
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1014kcal, vet 42.6g, koolhydraten 111.6g, eiwit 40.8g



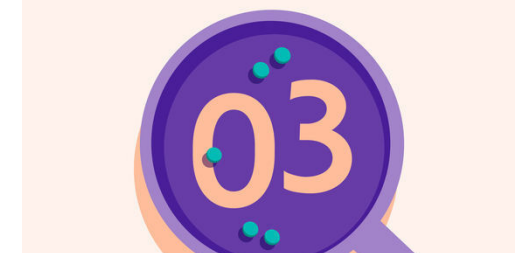
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 230°C hetelucht – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **tomaten** in partjes van ca. 2cm breed. Pluk 1 **handvol basilicum** van de steeltjes en leg apart om mee te garneren. Snij de **rest van de basilicum incl. steeltjes** fijn.



2. Confitolie maken

Pel 2 tenen knoflook en snij fijn. Verwarm een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el olijfolie. Voeg de knoflook, **¼ van de oregano** en 1tl honing toe en kruid met een flinke snuf zout.



3. Tomaat bakken

Voeg de **tomaat** en **gesneden basilicum** toe, leg een deksel op de pan en laat 4-6min borrelen, tot de **tomaat** vocht begint af te geven. Giet de **tomaat** boven een kom af in een zeef, om de __ gekonfijte tomaat__ van de **kruidenolie** te scheiden. Maak een **sous** van de **kruidenolie**, het **blikje tomatenpuree** en 2el water (zie ook de tip in **stap 6**).



4. Pizza beleggen

Rol het **deeg met papier** uit op de bakplaat. Bestrijk het **deeg** met de **sous** en beleg met de __ gekonfijte tomaat, **laat hierbij rondom een rand van ca. 2cm vrij**. Laat de __**mozzarella** uitlekken en scheur in stukjes.



5. Pizza bakken

Verdeel de **mozzarella** en de **serranoham** over de **pizza** en kruid met een snuf peper en zout. Bak 8-12min in de oven tot het **deeg** knapperig is en de **mozzarella** goudbruin. Bestrooi de **gebakken pizza** met de **apart gehouden basilicumblaadjes** en serveer.



6. Vuur, vuriger, vurigst

Hou je wel van een beetje pit in je pizza? Je kunt wat chilivlokken, verse rode peper of chilipoeder door de gezeefde olie roeren voordat je de **sous** maakt. Doe eerst een klein beetje en proef een mespuntje voordat je meer toevoegt – zo wordt de **sous** precies zo scherp als jij wilt.