

# DINNERLY



## Courgette-aubergine-pizza's met spek en romige mozzarella



ca. 1u



4 porties

Houd een diner(tje) met onze XXL-recepten! Of je nu een gezellige avond met vrienden organiseert of graag wat overhoudt voor de lunch morgen – dankzij de dubbele porties plan je je maaltijden zoals ze voor jou het beste uitkomen. Eén keer koken, twee keer genieten: eenvoudig, praktisch, heerlijk. (Met dit recept maak je 4 of 8 porties, afhankelijk van welke box je hebt).



## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 courgettes
- 1 grote aubergine
- 400g tomatenpassata
- 2 bollen mozzarella<sup>2</sup>
- 2 rollen pizzadeeg<sup>1</sup>
- 1 pakje spekklokjes

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

## KOOKGEREI

- oven met 2 bakplaten
- middelgrote koekenpan

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

## KOOKTIP

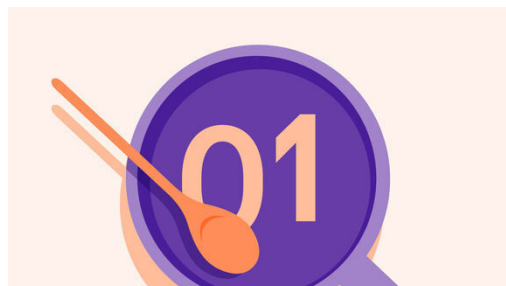
Met dit recept maak je 4 porties. // Gebruik geen bakpapier als de grillfunctie aanstaat – het kan dan namelijk snel vlam vatten.

## ALLERGENEN

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

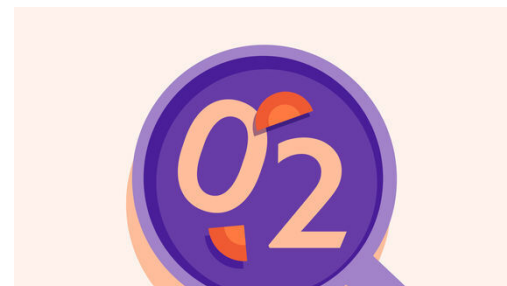
## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1030kcal, vet 48.3g, koolhydraten 110.2g, eiwit 34.1g



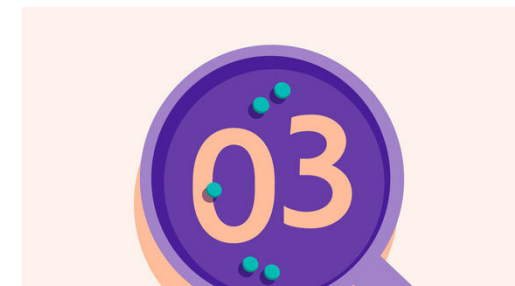
### 1. Groente roosteren

Verwarm de oven voor met de grillfunctie of boven/onderwarmte op 250°C. Snij de **courgette** en **aubergine** in dunne plakken. Meng de **groente** met 3el olijfolie, ½tl peper en zout en verdeel gelijkmatig over 2 bakplaten (zie ook de **kooktip** links). Rooster de **groente** 8-15min tot alles licht gebruind en zacht is, de tijd verschilt per oven. Wissel de bakplaten halverwege de baktijd om.



### 2. Saus bereiden

Pel 2 tenen knoflook en snij of pers heel fijn. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Rooster de knoflook ca. 30sec en voeg dan de **tomatenpassata**, ½tl peper, ½tl zout en een flinke snuf suiker toe. Laat de **saus** op laag vuur zachtjes koken, tot **stap 4**.



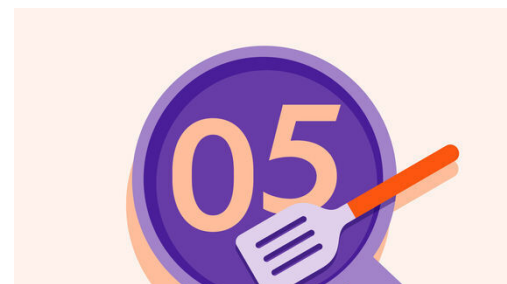
### 3. Toppings maken

Neem de **groente** aan het einde van de baktijd uit de oven en leg tussen twee lagen keukenpapier opzij. Zet de oven op 220°C boven-/onderwarmte (200°C hetelucht). Giet de **mozzarella** af en snij in grove stukken.



### 4. Pizza'a maken

Rol het **deeg met papier** uit op 2 bakplaten en bestrijk gelijkmatig met de **saus**, laat hierbij een rand van ca. 1cm vrij. Beleg het **deeg** met de **ovengroente**, de **mozzarella** en de **spekklokjes**.



### 5. Pizza's bakken

Bak de **pizza's** 15-20min in de oven, tot het **deeg** knapperig en de **mozzarella** gesmolten is. Wissel de bakplaten halverwege de baktijd om zodat alles gelijkmatig gaart. Haal de **pizza's** uit de oven, snij in stukken en serveer.



### 6. Goede planning

Als je 's avonds wat sneller klaar wil zijn met koken, kun je de ovengroente ook al eerder op de dag in de oven roosteren. Dat scheelt tijd en zo zit je snel gezellig weer aan tafel!