

DINNERLY



Snelle tortillapizza met spekjes met venkel en prei



ca. 25min



2 personen

Vandaag presenteren we een geniale uitvinding: tortillapizza! Lang kneden of wachten tot je deeg eindelijk gerezen is is niet nodig, want tortilla's doen het perfect als bodem voor deze aromatische pizza. We beleggen ze met spekjes, venkel, prei en natuurlijk mozzarella. Heerlijk voor als je wel zin hebt om te koken maar niet te lang in de keuken wilt staan.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 venkel
- 1 prei
- 1 blikje biologische tomatenpuree
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 100g jonge geraspte kaas ²
- 1x tortilla's ¹
- 1 pakje gerookt spek

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el boter ²
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- aluminiumfolie

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

KOOKTIP

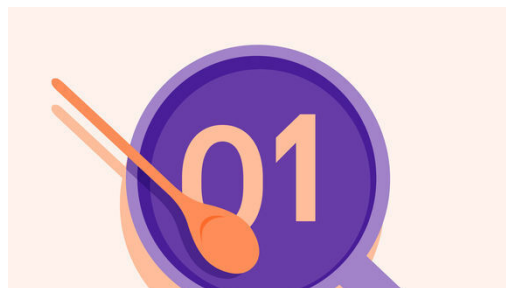
Om je pizza's sneller te bakken kun je een tweede bakplaat gebruiken.

ALLERGENEN

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

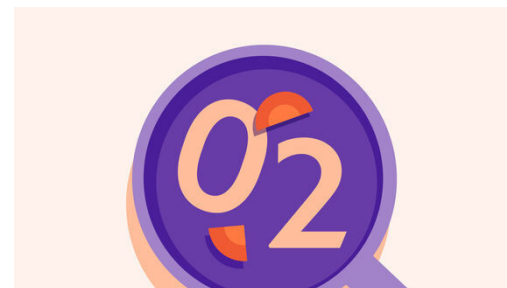
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 856kcal, vet 54.8g, koolhydraten 57.4g, eiwit 29.4g



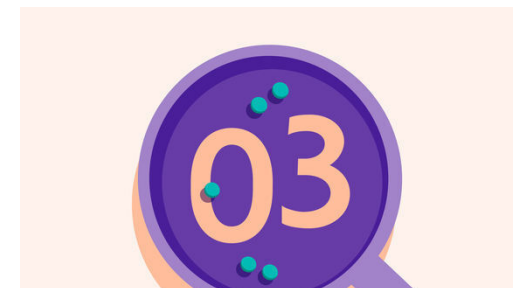
1. Venkel snijden

Verwarm de oven voor op 230°C hetelucht – haal eerst de bakplaat eruit. Halveer de **venkel** in de lengte, verwijder de harde onderkant en stelen en snijd de **venkel** dan in repen van ca. 1cm breed. Leg evt. **venkelgroen** opzij voor de garnering.



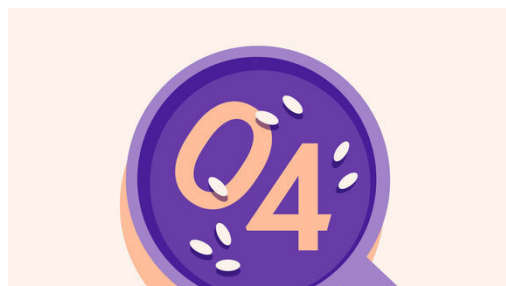
2. Venkel bakken

Smelt 2el boter in een middelgrote koekenpan. Bak de **venkel** met ½tl zout op middelhoog vuur in ca. 10min zacht. Schep regelmatig om. **Tip:** als de **venkel** te snel bruin wordt kun je het vuur lager zetten en 1tl water toevoegen.



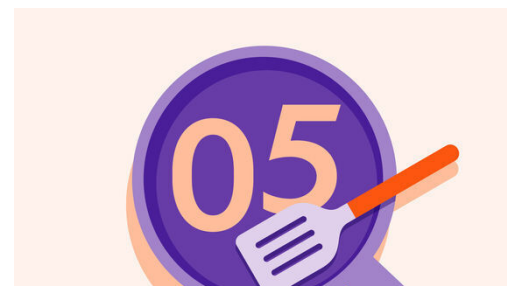
3. Pizzasaus maken

Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Snij het **witte deel van de prei** in dunne plakken. Het **groene deel** kun je voor een ander recept bewaren. Meng de **tomatenpuree** met de **kruidenmix**, de knoflook, 2el olijfolie, 1tl azijn en 4el water. Breng op smaak met peper en zout.



4. Tortilla's beleggen

Laat de **mozzarella** uitlekken en snij in kleine blokjes. Bedek de bakplaat met aluminiumfolie en leg er **2 tortilla's** op. Bestrijk elke **tortilla** gelijkmatig met de **helft van de pizzasaus**. Beleg met ¼ van de **venkel**, de **prei** en de **spekjes** en bestrooi met de **helft van de mozzarella**. Kruid met wat zout.



5. Tortillapizza's bakken

Bak de **pizza's** 4-6min in de oven, tot de **mozzarella** gesmolten is en de **tortilla's** een beetje bruin worden. Herhaal met nog **2 tortilla's** en de **rest van de toppings**, zodat je in totaal **4 tortillapizza's** hebt. Laat ze kort afkoelen, snij ze in stukken en bestrooi evt. met **venkelgroen**.



6. Knoflook kan altijd

Om nog meer aroma toe te voegen kun je 1-2 tenen knoflook heel fijn snijden en deze kort in 2-3el olijfolie fruiten. Zo heb je heel snel heerlijke knoflookolie gemaakt die je voor het serveren over de pizza's kunt druppelen.