



2-in-1-pizzarolls met spek

& snelle pastasalade met spinazie



30-40min



2 personen

2-in-1 betekent één keertje moeite doen, twee keer genieten! En dat gebeurt vandaag ook, want er staan pizzarolls op het menu. Deze fijne broodjes vul je met ingrediënten die normaalgesproken op een pizza gaan. Wij hebben ze gevuld met spek en spinazie, verse stukjes tomaat en geraspte kaas. Van de resterende groenten maak je een pastasalade, waarvan je de volgende dag tijdens de lunch volop kunt genieten.

Wat je van ons krijgt

- 1x spekjes
- 1x babyspinazie
- 3 tomaten
- 5g Italiaanse kruidenmix
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 beker zure room ⁷
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas ⁷
- 2 blokjes Italiaanse kaas ⁷
- 250g torchiette ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- middelgrote koekenpan
- kleine ovenschaal
- bakpapier
- fijne keukenrasp
- middelgrote kookpan

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

Kooktip

Energie lunchportie: ca. 905 kcal.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 998kcal, vet 46.6g, koolhydraten 98.3g, eiwit 41.7g



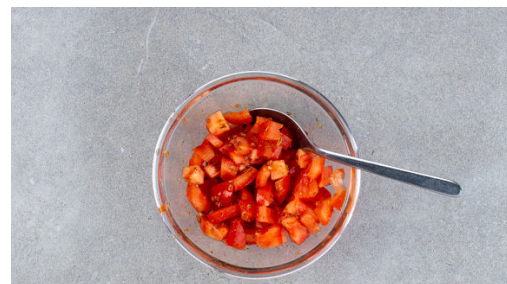
1. Spek en spinazie bakken

Verwarm de oven voor op 200°C. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur en bak de **helft van de spekjes** 3-4min, tot vet is vrijgekomen. Voeg dan de **helft van de spinazie** handje voor handje toe en roerbak een paar min tot de blaadjes zijn geslonken. Breng op smaak met peper en zout.



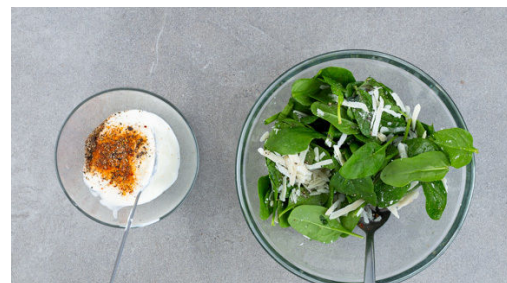
4. Pizarolls bakken

Snijd de **deegrol** in 4 even grote stukken. Bekleed een kleine ovenschaal met bakpapier en plaats de **deegrollen** er met de ringen omhoog in. Er mag wat ruimte tussenzitten. Bak de **pizarolls** 20-30min in de oven, tot de **kaas** gesmolten is en het **deeg** gaar.



2. Tomaten snijden

Snijd **1,5 tomaat** in blokjes en meng ze met de **helft van de Italiaanse kruiden**.



5. Dip en salade maken

Meng de **rest van de zure room** met de **rest van de kruidenmix**, 1tl water en een snuf zout en peper. Rasp **1 blokje kaas** grof en meng dit met **1 handje spinazie**, 1tl olijfolie, 1tl azijn en een snuf zout en peper. Serveer de **pizarolls** met de **dip** en **salade**.

Voor de lunch: bewaar de **rest van de kaas**, **spinazie** en **tomaat**.



3. Deeg beleggen

Rol het **deeg** uit en verdeel in de lengte eerst de **helft van de zure room** en dan het **spek-spinaziemengsel** en de **blokjes tomaat** erover. Bestrooi met de **geraspte kaas**. Zorg ervoor dat je een lege strook deeg rondom overhoudt. Rol dan het **deeg** strak op.



6. Lunch maken

Kook de **helft van de pasta** in 6-7min beetgaar in een middelgrote kookpan met ruim gezouten water. Giet af. Bak de **spekjes** in 5-6min krokant in een middelgrote koekenpan. Meng 1-2tl azijn, 1el olijfolie, 1el water en een snuf zout en peper. Snijd de **tomaat** in partjes en meng met de **pasta**, **spekjes**, **dressing** en de **spinazie**. Rasp de **kaas** er fijn boven.