



Calzone met gerookte kip

en rucolapesto met een snelle salade



20-30min



2 personen

Dit is een echte allemansvriend: knapperige calzones met gerookte kip, jonge kaas en tomaten, met een snelle pesto van rucola. Van de rest van de rucola maak je een salade voor erbij. Het geheel staat in een klein half uurtje op tafel. Perfect voor elke dag!

Wat je van ons krijgt

- 2 tomaten
- 1x gerookte kipreepjes
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas ⁷
- 1 citroen
- 1 teen knoflook
- 1 zakje zonnebloempitten
- 1x rucola
- 20g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1075kcal, vet 51.1g, koolhydraten 103.0g, eiwit 46.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de **tomaten** in plakjes en schep ze om met de **gerookte kip**, de **helft van de kruidenmix** en een flinke snuf zout en peper. Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat en snijd het in **4 gelijke stukken**.



4. Pesto maken

Verhit een kleine droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **zonnebloempitten** en **knoflook** 2-3min. Schep in een hoge (maat)beker en voeg **1/4e van de rucola**, de **basilicum** en de **helft van het citroensap** met 1-2el olijfolie en 1-2el water toe. Pureer tot een gladde **pesto** en breng op smaak met zout en peper.



2. Calzones maken

Verdeel de **vulling** over de lengte van **elk stuk deeg**, maar laat de randen vrij. Bestrooi met de **kaas** en vouw het **deeg** over de vulling. Druk de randen aan en vouw ze om. Prik het **deeg** in met een vork. Bak de **calzones** in 12-15min gaar en goudbruin in de oven.



5. Dressing maken

Klop een **dressing** van de **rest van het citroensap**, **1tl citroenrasp**, 1-2el olijfolie en een snuf zout, peper en suiker.



3. Citroen uitpersen

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Pel en kneus de **knoflook** met de platte kant van een mes.



6. Salade maken

Meng de **rest van de rucola** vlak voor het serveren met de **dressing**. Serveer de **calzones** met de **salade** en geef de **pesto** erbij.