



Bánh mì-pizza met ei

met wasabicrème en salade



20-30min



2 personen

Vanaf het moment dat chef Kyra voorstelde om een pizza te beleggen met wasabimayo, teriyakisaus, een bijzondere Oosterse groentepickle en ook nog eens een ei, keken we reikhalzend uit naar het moment dat deze pizza uit de testkeuken zou komen. En wat bleek: de op de bekende Vietnamese bánh mì geïnspireerde pizza is net zo bijzonder en lekker als 'ie klinkt. Schuif 'm dus als de wiedeweerga de oven in.

Wat je van ons krijgt

- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 25ml teriyakisaus ^{1,6}
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 250g wittekoolmix
- 1 minikomkommer
- 2 eieren ³
- 2 zakjes wasabipasta ⁷
- 10g verse koriander
- 10g zwarte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1029kcal, vet 49.3g, koolhydraten 116.9g, eiwit 24.5g



1. Deeg voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Meng de **helft van de crème fraîche** in een kommetje met de **teriyakisaus**. Rol het **deeg** met aanklevend papier over een bakplaat uit en bestrijk het met de **saus**. Bak de **pizza** 8-10min in de oven voor.



4. Ei bakken

Neem de **pizza** na 8-10min uit de oven. Breek de **eieren** een voor een boven de **pizza**. Bestrooi ze met zout en peper en bak de **pizza** nog 5-10min, totdat de **eieren** zijn gestold.



2. Picklewater maken

Doe 50ml lichte azijn (bv. rijstwijnazijn), 50ml water, 1tl suiker en 1/2tl zout in een middelgrote kookpan. Breng langzaam aan de kook. Neem de pan van het vuur zodra de suiker en het zout zijn opgelost.



5. Wasabicrème maken

Meng de **wasabi** met 2el mayonaise en een snufje zout. Je kunt de **saus** evt. met een beetje water verdunnen.



3. Pickle maken

Voeg de **wittekoolmix** toe aan de pan en meng met het **picklewater**. Laat ca. 10min staan en giet de **groenten** dan af. Snijd de **komkommer** in dunne plakjes.



6. Salade afmaken

Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Meng ca. **1/3e van de groentepickle** met de **komkommer** en de **helft van de koriander**. Breng de **salade** op smaak met een snufje zout. Verdeel de **rest van de groentepickle** over de **pizza**. Besprenkel de **pizza** met de **wasabimayo** en bestrooi met de **sesam** en de **rest van de koriander**. Serveer de **pizza** met de **salade**.