

DINNERLY



Aubergine-mozzarella-pizza met rode ui



30-40min



2 personen

Van pizza wordt wel eens gezegd: zelfs als ie slecht is, is ie lekker. Pizza is namelijk altijd fijn! Wat is het dan een genot om een écht culinaire pizza te maken. De aubergine wordt heerlijk zacht in de oven en de rode ui en Italiaanse kruiden maken het recept helemaal af. En het is nog supereenvoudig ook. Buon appetito!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 aubergine
- 1 rode ui
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 bol mozzarella ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- ovenrek
- bakpapier

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 800kcal, vet 23.9g, koolhydraten 112.5g, eiwit 29.4g



1. Aubergine voorbakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aubergine** in dunne plakken van ca. 0,5cm dik. Leg de **plakken aubergine** op een ovenrek met bakpapier en bestrooi ze met flink wat zout. Laat ze dan ca. 10min voorgaren in de oven terwijl ie opwarmt.



2. Ui snijden

Pel de **ui** en snij 'm in dunne ringen. Haal de **uienringen** met je vingers uit elkaar.



3. Tomaten kruiden

Meng de **tomatenblokjes** met de **helft van de Italiaanse kruidenmix** en wat peper en zout.



4. Pizza beleggen

Rol het **pizzadeeg met papier** uit op een bakplaat. Bestrijk met de **tomatenblokjes** en beleg met de **voorgedaarde aubergine** – pas op dat de plakken niet overlappen. Verdeel de **uienringen** over de **pizza** en bak 'm in totaal 15-18min onderin de oven.



5. Bakken en serveren

Laat de **mozzarella** uitlekken en scheur in kleine stukjes. Verdeel de **kaas** na ca. 8min over de **pizza** en bak de rest van de oventijd mee tot de pizzakorst knapperig is en de **mozzarella** gesmolten. Bestrooi evt. met de rest van de **kruidenmix** en serveer de **pizza** heet.



6. Nog verser, nog beter

We hebben hier meerdere kansen om wat groens uit de keuken te gebruiken. Als je nog verse basilicum hebt liggen of in de vensterbank hebt staan, kun je wat blaadjes grof snijden en na het bakken over de pizza strooien. Ook kun je een overgebleven handje rucola over de gesneden pizza verdelen voor een fris en nootachtig accent.