

DINNERLY



Pizza marinara met olijven met rode ui en verse basilicum



ca. 30min



2 personen

Pizza zonder kaas? Jazeker! Dat is niet alleen de droom van elke veganist, maar ook nog eens historisch erg verantwoord. De Napolitaanse pizza marinara wordt al eeuwen gemaakt met enkel deeg, tomatensaus en kruiden. Bij Dinnerly vonden we dat toch nét iets te weinig, dus we doen er mooie cherrytomaten, rode ui, zwarte olijven en een smakelijke basilicumolie bij. Heel Italiaans, helemaal veganistisch, volstrekt Dinnerly.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g cherrytomatenmix
- 1 rode ui
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 rol pizzadeeg¹
- 10g verse basilicum

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven met bakplaat

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

ALLERGENEN

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 928kcal, vet 45.6g, koolhydraten 105.1g, eiwit 17.4g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 230°C – haal eerst de bakplaat eruit. Halveer de **tomaatjes**. Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Pel 2 tenen knoflook en snij of pers ze heel fijn. Meng de **tomaatjes** en **ui** met 1el olijfolie en een snuf zout en zet even opzij.



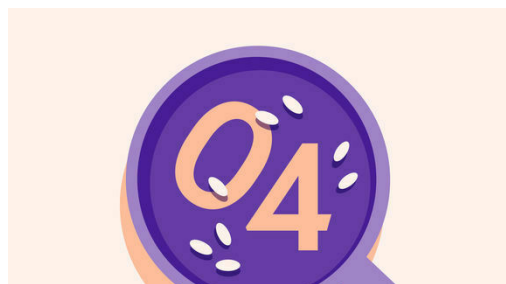
2. Saus maken

Maak een gladde **saus** van de **tomatenpuree**, de helft van de knoflook, 1el olijfolie, 1tl azijn, 2el water en een snuf peper en zout. Proef en voeg evt. nog wat peper en zout toe. Hak de **olijven** grof.



3. Deeg uitrollen

Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat en druk plat met je handen. Klap dan de **zijanten** iets naar binnen, zodat er een mooie rand ontstaat.



4. Pizza bakken

Besmeer het **deeg** met de **saus** en beleg met de **tomaten**, **ui** en **olijven**. Bak de **pizza** 15-20min in de oven tot de **korst** knapperig en goudbruin is. De precieze baktijd verschilt per oven dus haal de **pizza** er gerust eerder uit als de korst al klaar is.



5. Basilicumolie maken

Pluk terwijl de **pizza** bakt een paar **basilicumblaadjes** en leg opzij. Snij de **rest van de basilicum mét steeltjes** heel fijn. Meng de **basilicum** met 2el olijfolie, de rest van de knoflook en een snuf peper en zout. Zet de **gebakken pizza** even op het aanrecht om af te koelen. Bedruppel dan met de **basilicumolie** en bestrooi met de **basilicumblaadjes**.



6. Heet én vurig

Sommige mensen weigeren pizza te eten als er geen chililolie op tafel staat. Die mensen kunnen we heel gauw tevreden stellen: snij wat rode peper (met of zonder zaadjes) heel fijn en roer deze door de basilicumolie. Of gebruik chilivlokken, dat werkt ook heel goed. Fire away!