



Naan-pizza met kikkererwten

en komkommer-yoghurtsalade



ca. 20min



2 personen

Misschien is het vloeken in de kerk, maar een lekkere pizza hoef je niet altijd op de Italiaanse manier te maken. Door naanbrood besmeerd met tikka-massalayoghurt knapperig te bakken, krijg je een heerlijke Indiase pizza! Getopt met kruidige kikkererwten, gewokte groenten en een frisse komkommersalade verander je de klassieke Italiaanse pizza in een Indiaas feestje. Fijne bonus: het staat in no...

Wat je van ons krijgt

- kikkererwten
- verse koriander
- gele paprika
- mini-komkommer
- cashewnoten ¹⁵
- yoghurt ⁷
- babyspinazie
- tikka massala pasta ⁶
- naanbroden ^{1,6,7}
- rode ui

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- keukenrasp
- koekenpan
- oven
- zeef

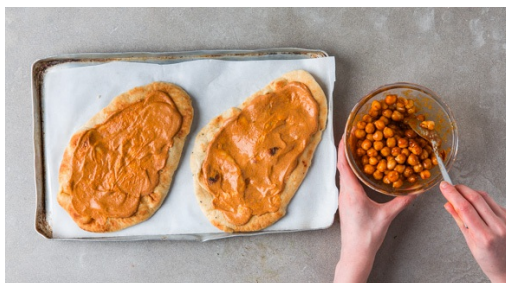
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

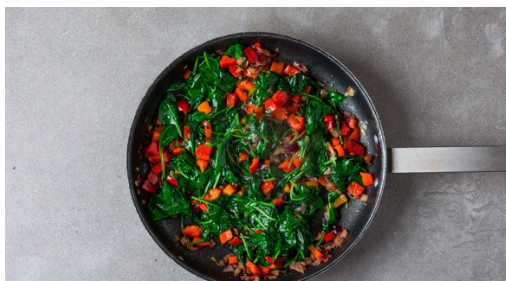
Voedingswaarde per portie

calorieën 820kcal, vet 23.5g, koolhydraten 104.1g, eiwit 29.2g



1. Naanpizza's maken

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/225°C. Roer **1/2e van de currypasta** door **1/2e van de yoghurt**. Leg de **naanbroden** op een bakplaat met bakpapier en bestrijk met de **sous**. Laat de **kikkererwten** in een zeef uitlekken, meng ze met de **rest van de currypasta**. Verdeel de **kikkererwten** over de **naanbroden** en bak de **naanpizza's** onderin de oven in 12-15min knapperig.



4. Groenten wokken

Verhit 1-2el olijfolie in de zojuist gebruikte koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **ui** en **paprika** al roerend 2-3min. Voeg 1-2el water en een hand **babyspinazie** toe en roerbak tot de blaadjes zijn geslonken. Voeg de **rest van de spinazie** hand voor hand toe en roerbak ca. 1-2min totdat alle blaadjes zijn geslonken. Breng op smaak met zout en peper.



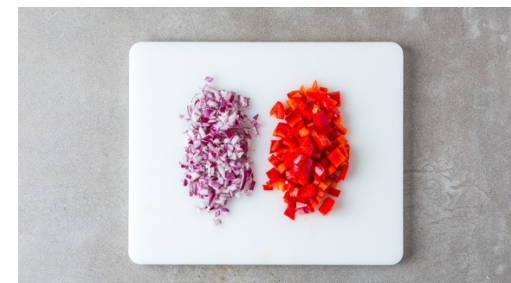
2. Cashews roosteren

Rooster intussen de **cashewnoten** in een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur in 2-3min goudbruin. Neem uit de pan en zet apart. Let op, de **noten** kunnen snel verbranden dus schud de pan af en toe.



5. Komkommersalade maken

Pluk intussen **een paar korianderblaadjes** en houd deze apart. Hak de **rest van de koriander** met de steeltjes fijn. Rasp de **mini-komkommer** grof. Roer de **rasp** en **gehakte koriander** door de **rest van de yoghurt**. Breng de **salade** op smaak met zout en peper.



3. Groenten snijden

Pel en hak intussen de **ui** fijn. Halveer de **paprika**, verwijder de kern en snijd hem in 1cm grote stukjes.



6. Pizza's serveren

Beleg de gebakken **naanpizza's** met de **gewokte groenten** en bestrooi met de **cashewnoten**. Serveer de **naanpizza's** met een schepje **komkommersalade** of serveer deze ernaast. Bestrooi met de **apartgehouden koriander**.