



Zoete aardappelpizza met feta

met rucola en uienrelish



30-40min



2 personen

Pizza met aardappel is een van die dingen die je één keer met frisse tegenzin probeert en waar je vervolgens geen genoeg meer van kunt krijgen. Chef Hannah maakte een heerlijke variant met zoete aardappel, feta en rokerige barbecuesaus. De zoetige uienrelish maakt het af.

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 100g feta ⁷
- 1 zakje BBQ-saus ^{9,10}
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 rode ui
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- dunschiller

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

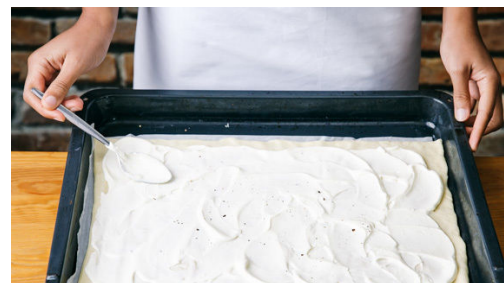
Voedingswaarde per portie

calorieën 1175kcal, vet 60.1g, koolhydraten 121.8g, eiwit 28.3g



1. Zoete aardappel kruiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil de **zoete aardappel** en snijd in zo dun mogelijke lange plakken (je kunt hiervoor een dunschiller, kaasschaaf of mandoline gebruiken). Verkruiemel de **feta**. Meng de **zoete aardappel** met ca. $\frac{2}{3}$ van de **feta**, de **BBQ-saus naar smaak** en 1 el olijfolie.



2. Pizza voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Meng de **crème fraîche** met een flinke snuf peper en zout en verdeel over het **deeg**.



3. Pizza beleggen

Beleg de **pizza** met het **zoete aardappelmengsel**. Bak 15-18min in de oven, tot het **deeg** gaar en krokant is en de **zoete aardappel** goudbruin.



4. Ui snijden

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes.



5. Uienrelish maken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1 el olijfolie op middellaag vuur. Fruit de **ui** met een snuf zout in 1-2min glazig. Blus af met 2el azijn en gaar de **ui** in 8-10min zacht. Voeg tussentijds evt. wat water toe en laat zachtjes koken tot het water verdampt is.



6. Rucola snijden

Snijd de **rucola** doormidden. Beleg de gebakken **pizza** met de **uienrelish** en de **rucola**. Bestrooi met de **rest van de feta**.