



Pizzaboten met broccoli en feta

met olijven en walnoot-tomatensalsa



30-40min



2 personen

Waarom zou pizza altijd rond of rechthoekig moeten zijn? Wij doen het een keer anders en serveren vandaag kleine pizza's in de vorm van een bootje, met broccoli en olijven. De basis voor de topping is niet tomaat, maar een heerlijke walnoot-fetasaus - en er zitten nog meer walnoten in de verse tomatensalsa.

- 1 grote broccoli
- 1 teen knoflook
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 onbehandelde citroen
- 25g walnoten ¹⁵
- 100g feta ⁷
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 2 tomaten

- zout
- olijfolie

- oven met bakplaat
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker
- vergiet

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

calorieën 1112kcal, vet 55.0g,
koolhydraten 111.5g, eiwit 35.3g



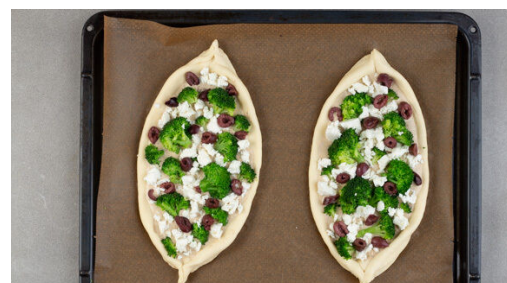
Verwarm de oven voor op 240°C (220°C
hetelucht). Breng in een middelgrote
kookpan ruim gezouten water aan de kook
voor de **broccoli**. Snijd de **broccoli** in
hapklare roosjes en snijd de **stronk** in kleine
blokjes. Pel en halveer de **knoflook**. Hak de
olijven grof. Halveer de **citroen**, pers **een
helft** uit en snijd de **andere helft** in parten.



Haal het **deeg** van het bakpapier en leg het bakpapier op een bakplaat. Snijd het **deeg** doormidden en rol de randen richting het midden op. Druk de bovenste en onderste uiteinden tegen elkaar om **twee bootjes met randen** te maken. Leg de **bootjes** op de bakplaat en verdeel de **saus** gelijkmatig over de **bootjes**.



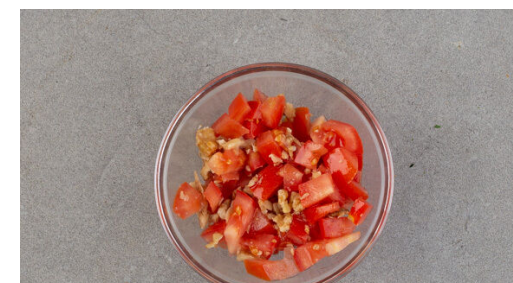
Doe de **broccoli** in het kokende water en kook in 6-7 min gaar. Giet af in een vergiet en laat uitlekken.



Beleg de **bootjes** met de **broccoli** en bestrooi met de **rest van de feta** en de **olijven**. Bak de **pizzaboten** 12-15min in de oven, tot het **deeg** goudbruin is.



Verhit een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **helft van de walnoten** 1-2min. Schep uit de pan en laat afkoelen. Doe de **helft van de geroosterde walnoten** met de **knoflook**, de **helft van de feta**, de **helft van de kruidenmix**, **1 el citroensap**, 2el olijfolie, 3el water en een flinke snuf zout in een hoge (maat)beker en pureer glad met een staafmixer.



Snijd de **tomaten** in kleine blokjes en hak de **rest van de walnoten** grof. Meng de **tomaten** en de **walnoten** met **1tl citroensap** en een snuf zout. Bestrooi de **pizzaboten** met de **walnoot-tomatensalsa**, besprenkel elk met 1tl olijfolie en serveer met de **citroenpartjes**.