



## Pizza met aubergine en cherrytomaten

met rode ui en tomaten-olijvenpesto



ca. 35min



2 personen

Zin in pizza, maar graag veganistisch? Dat kan bij Marley Spoon! Onze versie van vandaag heeft veel te bieden: geroosterde aubergines en cherrytomaatjes en, in plaats van de gebruikelijke saus, een kruidige pesto van tomaten en olijven en gekaramelliseerde rode ui. En de kaas? De vegan geraspte topping van Willicroft is natuurlijk de perfecte vervanger. Aanvallen!

## Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 kuipje rode pesto met olijven
- 1 aubergine
- 250g cherrytomaten
- 1 rode ui
- 1 rol pizzadeeg <sup>1</sup>
- 75g Willicroft vegan geraspte topping

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- oven met 2 bakplaten
- bakpapier
- kleine koekenpan

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 1043kcal, vet 49.4g, koolhydraten 120.6g, eiwit 20.6g



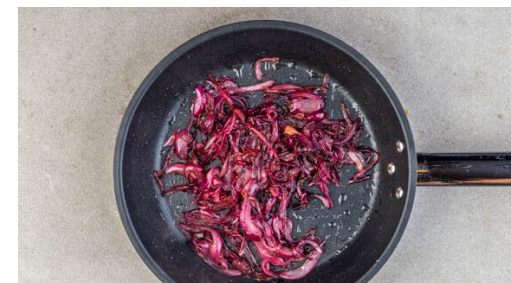
### 1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaten eruit. Pel de **knoflook** en snijd of pers heel fijn. Roer de **knoflook** door de **pesto**. Snijd de **aubergine** in dunne plakken.



### 2. Ingrediënten roosteren

Leg de **aubergine** en de **cherrytomaten** op een bakplaat met bakpapier. Prik gaatjes in de **aubergine** en besprenkel de **aubergine** en **cherrytomaten** met 2el olijfolie. Kruid met een flinke snuf zout en een snuf peper en rooster de **groente** 12-15min in de oven.



### 3. Ui bakken

Halveer en pel de **ui** en snijd 'm in dunne reepjes. Verhit een kleine koekenpan op laag tot middelhoog vuur met 1el olijfolie. Roerbak de **ui** met een flinke snuf zout in ca. 10min goudbruin. Voeg evt. een beetje water toe zodat de **ui** niet te droog wordt.



### 4. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met het papier uit over een tweede bakplaat. Verdeel de **pesto** gelijkmatig over het **deeg**.



### 5. Deeg beleggen

Verdeel de **ui** over de **pesto**, beleg met de **aubergine** en de **cherrytomaten** en bestrooi met de **vegan geraspte topping**.



### 6. Pizza bakken

Bak de **pizza** 15-20min in de oven, tot de randen goudbruin zijn en de **kaas** gesmolten is. Snijd de **pizza** naar wens in stukken en serveer.