



Knapperige courgettepizza

met salie en een vlotte tomatensalade



20-30min



2 personen

Heb je je kruiden weleens gebakken in een laagje olie? Vooral wat hardere, groene kruiden als salie lenen zich daar prima voor. In dit recept bak je salie besprenkeld met wat olijfolie als topping op de pizza mee. Verder vind je ook gegrilde courgette en zachte mozzarella op je pizza. Klinkt dit je als muziek in de oren? Maak dan deze pizza Margherita met een twist meteen!

Wat je van ons krijgt

- 2 courgettes
- 25g verse kruidenmix: salie, oregano, basilicum & tijm
- 1 teen knoflook
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje gedroogde tomaten ¹²
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- 2 tomaten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- honing of suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- grote grillpan of koekenpan
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 970.0kcal, vet 39.8g, eiwit 41.8g, koolhydraten 105.9g



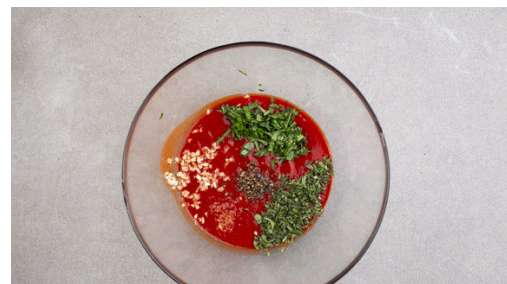
1. Courgette grillen

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **courgettes** in schijfjes. Verhit 1el olijfolie in een grillpan of grote koekenpan op hoog vuur en bak de **courgetteplakjes** in 3-4min goudbruin. Neem uit de pan en bestrooi de **courgette** met een flinke snuf zout en peper naar smaak.



4. Pizza beleggen

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit en besmeer het **deeg** met de **tomatensaus**. Beleg de **pizza** met de **courgette**, **gedroogde tomaten** en **plakjes mozzarella**. Rasp de **Italiaanse harde kaas** er fijn over. Bak de **pizza** ca. 10min in de oven.



2. Saus maken

Pluk de **blaadjes** van de **oregano** en **basilicum** en hak ze fijn, doe de steeltjes weg. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Doe de **tomatenpuree** met de **oregano**, **basilicum**, **knoflook**, 1/2tl zout en peper naar smaak in een schaal en roer tot een **gladde saus**.



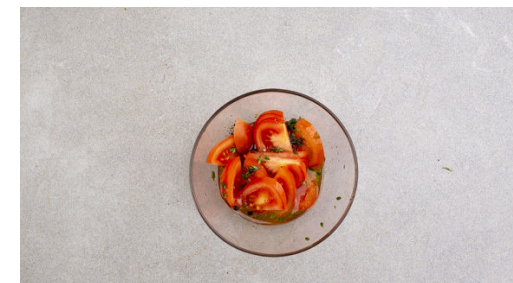
5. Salie toevoegen

Pluk de **salieblaadjes** en doe de steeltjes weg. Meng de **salieblaadjes** met 2-3tl olijfolie. Neem na ca. 10min de **pizza** uit de oven en verdeel de **salieblaadjes** erover. Bak de **pizza** nog 5-10min in de oven tot het **deeg** gaar is en de **salieblaadjes** knapperig.



3. Ingrediënten voorbereiden

Hak de **gedroogde tomaten** grof. Snijd de **mozzarella** in plakjes.



6. Tomatensalade maken

Pluk de **tijmblaadjes** en doe de takjes weg. Snijd de **tomaten** in partjes. Maak in een kom een **dressing** van 1-2tl olijfolie, 1-2tl azijn, de **tijm**, evt. 1/2tl suiker of honing, een flinke snuf zout en peper naar smaak. Voeg de **tomatenpartjes** eraan toe en hussel om. Snijd de **pizza** in punten en serveer ze met de **tomatensalade**.