



Vegan pide met auberginecrème

met paprika, olijven en rucola



30-40min



2 personen

Wanneer en hoe de Turkse pide is uitgevonden is niet helemaal duidelijk. Maar wat wel duidelijk is, is dat ze hemels zijn! Vandaag maken we dit heerlijke comfort food met een romige basis van gekruide aubergine afgemaakt met knapperige paprika, zoute olijven, rucola en een gesmolten vegan geraspte topping van Willicroft. Yum!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 aubergine
- 1 paprika
- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 zakje zwarte olijven
- 75g Willicroft vegan geraspte topping
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan met deksel
- maatbeker

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.

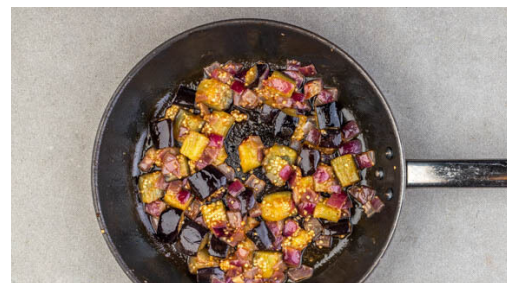
Voedingswaarde per portie

calorieën 875kcal, vet 31.7g, koolhydraten 120.7g, eiwit 20.2g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Halveer en pel de **ui** en snijd in blokjes van ca. 1cm. Snijd de **aubergine** in stukjes van ca. 2cm. Verwijder de zaadlijsten en snijd de **paprika** in kleine blokjes.



2. Groente smoren

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui**, **aubergine**, de **kruidenmix**, ¼tl zout en 200ml water toe. Leg een deksel op de pan en smoor de **groente** tot het water is verdampt. Neem dan de deksel van de pan en bak nog 6-8min, tot de **groente** goudbruin is en de **aubergine** zacht is en uit elkaar valt. Roer regelmatig.



3. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met bakpapier uit over een bakplaat en snijd doormidden. Rol de **deegranden** ca. 1cm in en vorm het **deeg** tot licht ovale stukken. Druk de uiteinden goed op elkaar.



4. Deeg beleggen

Bestrijk het **deeg** met de **gesmoorde groente**, laat hierbij de randen vrij. Verdeel de **paprika**, de **olijven** en de **vegan geraspte topping** erover. Kruid de **pides** met een flinke snuf peper en zout.



5. Pides bakken

Bak de **pides** 15-20min in de oven, tot de randen van het **deeg** goudbruin en krokant zijn.



6. Pides afmaken

Verdeel de **rucola** over de **gebakken pides** en serveer.