



Minicalzones met ricotta

en spinazie plus tomatensalade



20-30min



2 personen

In Italië vind je de calzone in allerlei soorten en maten op het menu. Op straat koop je deze dubbelgevouwen pizza met vulling bijvoorbeeld ter grootte van een sandwich. Omdat de vulling binnenin zit, is het namelijk de ideale snack tijdens het winkelen. De minicalzone van vandaag is daarnaast ook erg makkelijk mee te nemen naar een picknick. Vul 'm met ricotta en spinazie en je snelle picknicksnack is klaar!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1x babyspinazie
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 kuipje ricotta ⁷
- 5g Adíos Salt! seasoning
- 3 tomaten
- 10g verse basilicum
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- bloem ¹

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- grote koekenpan
- fijne keukenrasp

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

Kooktip

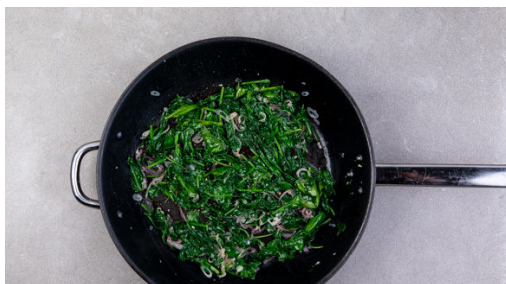
Je kunt de minicalzones ook eerder bereiden en ze op kamertemperatuur serveren of mee naar buiten nemen.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 937.0kcal, vet 39.2g, eiwit 35.4g, koolhydraten 105.4g



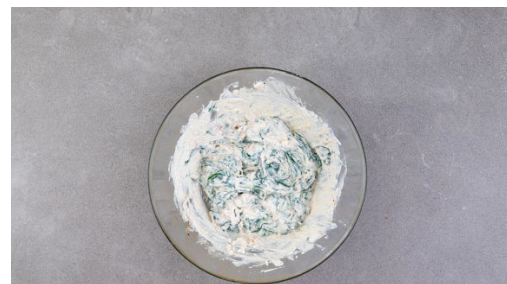
1. Spinazie roerbakken

Verwarm de oven voor op 230°C. Pel en snijd de **ui** in dunne ringen. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan en bak de **helft van de ui** met de **knoflook** 1min. Voeg dan handje voor handje de **babyspinazie** toe en bak telkens al roerend tot de **blaadjes** zijn geslonken. Breng de **spinazie** op smaak met peper en zout.



4. Calzones bakken

Vouw de **deeglapjes** dubbel en rol de randjes om zodat je een luchtdicht **pakketje** hebt. Bak de **minicalzones** in 12-15min in de oven gaar en goudbruin.



2. Calzonevulling maken

Schep de **spinazie** met zo min mogelijk vocht uit de pan in een kom. Voeg de **ricotta** samen met de **adios salt! seasoning** en 1el bloem aan de **spinazie** toe en roer door. Breng de **vulling** op smaak met peper en een flinke snuf zout.



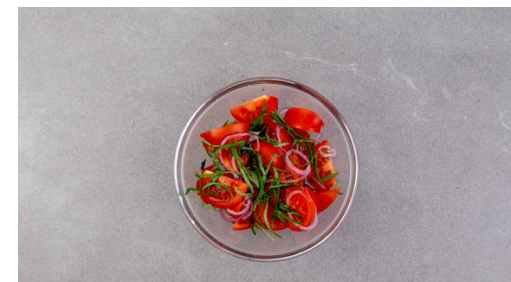
5. Calzones afmaken

Rasp de **Italiaanse harde kaas** fijn en bestrooi de **calzones** er ca. 5min voor het einde van de baktijd mee.



3. Deeg voorbereiden

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit en snijd het **deeg** in vier evengrote rechthoeken. Leg in het midden van **elk deeglapje** een **schep ricottavulling**.



6. Salade maken

Snijd de **tomaten** in partjes. Pluk de **basilicumblaadjes**, snijd ze in reepjes en doe de steeltjes weg. Meng kort voor het serveren de **tomaten** met de **basilicum**, de **rest van de ui**, 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Serveer de **minicalzones** met de **tomatensalade**.