

DINNERLY



Pizza bianca met camembert met champignons, peer en rode ui



ca. 40min



2 personen

Pizza bianca is een 'witte pizza', oftewel een pizza zonder tomatensaus. Hij krijgt onterecht weinig aandacht, maar is verrukkelijk! In plaats van met tomatensaus wordt hij bereid met een witte saus of zonder saus. In dit geval bedekken we het deeg met romige camembert. Vervolgens voegen we er champignons en gekarameliseerde uien aan toe en maken we het af met heerlijk frisse plakjes peer.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rol pizzadeeg ¹
- 250g champignons
- 1 peer
- 1 stukje camembert ²
- 2 rode uien

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el honing
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ³

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (2), sulfieten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1062kcal, vet 48.1g, koolhydraten 120.2g, eiwit 32.8g



1. Deeg uitrollen

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat. Borstel evt. de **champignons** en snij ze in dunne plakjes.



2. Champignons bakken

Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **champignons** met een snuf peper en zout 4-6min, tot ze goudbruin zijn en het vocht eruit is vrijgekomen. Voeg de knoflook toe en bak ca. 1min mee. Neem uit de pan en zet opzij. Veeg de pan uit, deze gebruiken we zo weer.



3. Pizza beleggen

Halveer de **peer**, verwijder het klokhuis en snij de **peer** in dunne plakjes. Snij de **camembert** in dunne plakken en verdeel over het **deeg**. Verdeel de **peer** en de **champignons** over de **camembert**. Bak de **pizza** 13-18min in de oven, tot het **deeg** knapperig is.



4. Ui karamelliseren

Pel en halveer de **uien** en snij in dunne reepjes. Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** 1-2min, zet dan het vuur lager. Voeg 1el honing, 1el balsamicoazijn en een flinke snuf peper en zout toe en bak nog 6-8min op laag tot middelhoog vuur, tot de **ui** zacht is.



5. Afmaken en serveren

Verdeel de **ui** over de **pizza**. Druppel 1-2el olijfolie over de **pizza**, bestrooi met (versgemalen) peper en serveer.



6. Groene ideeën

Een salade van verse spinazie of veldsla is als bijgerecht heel lekker bij deze pizza. Als je geen fan bent van sla, maar toch wat extra groen wilt, probeer dan verse tijm of rozemarijn: fijngehakt op de pizza of als takje in de pan om de champignons en uien op smaak te brengen.