

DINNERLY



Griekse pizza van de BBQ met komkommer, feta en olijven



20-30min



2 personen

Pizza van de barbecue... kan dat? Maar natuurlijk! Je hebt alleen genoeg warmte nodig om het deeg echt knapperig te krijgen. Verder hoef je je pizza alleen nog even te beleggen en dan kun je achterover leunen tot ie klaar is. Je belegt 'm vandaag met gegrilde tomaat, ui en kruidige pesto, en je maakt het af met een knapperige topping van komkommer, feta en olijven.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode ui
- 1 tomaat
- 1 kuipje rode pesto met olijven
- 1 komkommer
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 zakje zwarte olijven
- 50g feta ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- barbecue
- bakkwast

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

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 945kcal, vet 43.0g, koolhydraten 108.3g, eiwit 23.6g



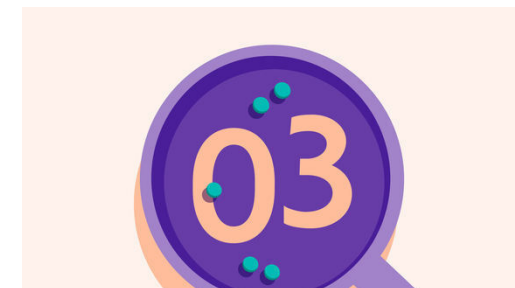
1. Ingrediënten voorbereiden

Steek de barbecue aan. Pel en halveer de **ui** en halveer de **tomaat**. Pel 2 tenen knoflook en snij of pers heel fijn. Meng de **pesto** met de knoflook, 1el olijfolie en een flinke snuf peper.



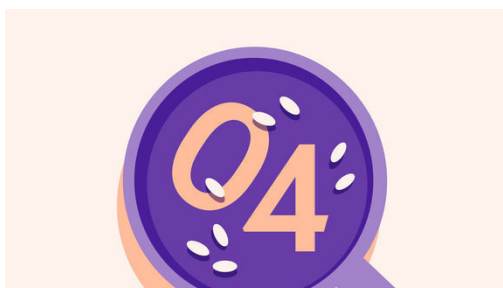
2. Komkommer voorbereiden

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 2el (wittewijn)azijn en een snuf peper, zout en suiker. Snij de **komkommer** in de lengte doormidden en schraap de zaadlijsten eruit met een (thee)lepel. Snij de **komkommer** dan in blokjes van ca. 0,5cm en meng ze met de **dressing**.



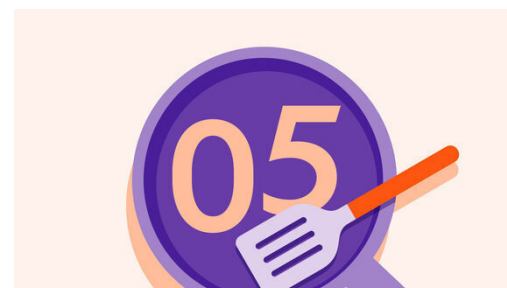
3. Pizzadeeg grillen

Rol het **deeg** uit, snij in **4 gelijke stukken** en bestrijk ze aan beide kanten met olijfolie. Bestrijk 1 kant van de **stukken deeg** met de **pesto** en rooster ze 2-4min op de barbecue. Draai ze dan om en rooster ze met de **pestokant** naar onder nog 2-4min.



4. Groenten roosteren

Leg de **tomaat** en **ui** met de snijkant naar onder op de barbecue en rooster ca. 2min. Pas op dat ze niet aanbranden. Haal ze dan van de barbecue en snij ze grof.



5. Topping maken en serveren

Snij de **olijven** in dunne plakjes, verkruimel de **feta** met je vingers of een vork en meng beide met de **komkommer**. Kruid deze frisse **topping** met een snuf peper en zout. Beleg het **deeg** met de geroosterde **groenten**, verdeel de **topping** erover en garneer met (versgemalen) peper.



6. Kruidentip

Verse peterselie en oregano passen perfect bij deze pizza. Strooi ze er gewoon voor het serveren overheen.