

DINNERLY



Pizza met venkel en ricotta met zwarte olijven, ui en tomaat



ca. 40min



2 personen

Pizza heeft het allemaal: smaak, kleur en warmte. Vandaag beleg je het deeg met een heerlijke combinatie van venkel en romige ricotta. Maar dat is nog niet alles: je maakt de pizza af met fruitige tomaten, zwarte olijven en ui. Hop alleen nog even de oven in en genieten maar.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 ui
- 1 venkel
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 1 tomaat
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 250g ricotta ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ³

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), Melk (2), Zwaveldioxide en Sulfieten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1082kcal, vet 56.0g, koolhydraten 110.8g, eiwit 27.4g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Verwijder de harde onderkant en stelen van de **venkel** en snij in de lengte in plakken van ca. 1cm dik.



2. Groente bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 3el olijfolie. Voeg de **venkel**, **ui**, 100ml water en ½tl zout toe aan de pan, dek af en bak 5-7min. Neem de deksel van de pan, verhoog het vuur en bak nog 1-2min, tot het vocht verdampt is en de **venkel** een beetje zacht is.



3. Olijven bakken

Snij de **olijven** grof en voeg samen met de **kruidentmix** toe aan de pan. Bak in 1-2min geurend, roer regelmatig en neem dan van het vuur. Snij de **tomaat** doormidden, verwijder de harde kern en snij het **vruchtvlees** in dunne plakken.



4. Pizza beleggen

Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat. Bestrijk het **deeg** met de **helft van de ricotta** en laat hierbij rondom een rand van ca. 1cm vrij. Verdeel de **gebakken groente** over het deeg en beleg dan met de **tomaat** en de rest van de **ricotta**.



5. Pizza bakken

Bedruppel de **pizza** met 1el olijfolie en kruid met peper en zout. Bak 15-20min in de oven, tot het **deeg** knapperig is en de **kaas** goudbruin. Bedruppel de **pizza** met 1el balsamicoazijn en serveer.



6. Fris zuurtje

Citroen, venkel en ricotta zijn een fantastische smaken combinatie. Zin in in frisse toevoeging? Knijp vlak voor het serveren een partje citroen eroverheen.