

DINNERLY



Groentepizza met courgette en dadels en gesmolten mozzarella



ca. 30min



2 personen

Pizza kan altijd! En de keuze aan toppings is eindeloos. Hoewel het minder gebruikelijk is, kan zelfs fruit een heerlijke toevoeging zijn. Hier het bewijs: op deze krokante pizzabodem bevinden zich frisse tomaten, zachte courgette en romige mozzarella – én notige, zoete dadels. Wat een combinatie: verrassend en ontzettend lekker.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 50g gedroogde dadels
- 1 courgette
- 1 bol mozzarella ²
- 1 blikje biologische tomatenpuree
- 250g cherrytomaten
- 1 rol pizzadeeg ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn ³

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- kleine kookpan
- dunschiller
- maatbeker
- zeef

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 996kcal, vet 37.4g, koolhydraten 125.2g, eiwit 31.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Week de **dadels** in 150ml heet water. Pel 1 teen knoflook en snij grof.



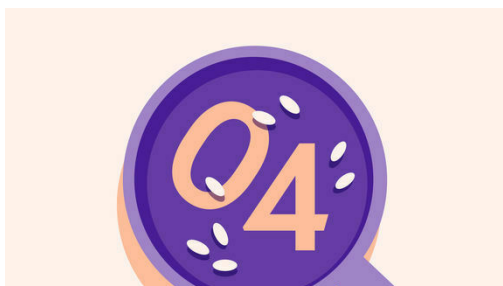
2. Courgette snijden

Snij de **courgette** met een dunschiller in lange linten. Draai de **courgette** telkens een kwartslag en stop als je alleen nog de kern met zaden over hebt. Snij deze in blokjes van ca. 1cm. Meng **alle courgette** met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Giet de **mozzarella** af en scheur 'm met je vingers in grote stukken.



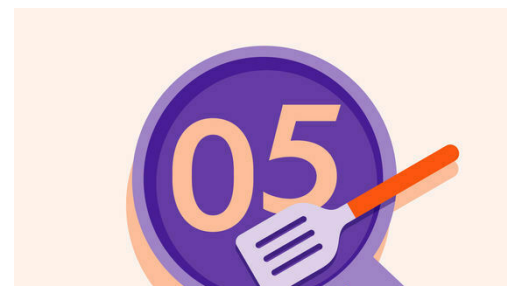
3. Saus maken

Giet de **dadels** af in een zeef en vang hierbij het **water** op in een kom. Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Fruit de knoflook 30sec-1min, voeg de **tomatenpuree**, het **dadelwater**, 1tl balsamicoazijn, een flinke snuf suiker en een snuf zout toe. Laat de **saus** ca. 5min zachtjes koken tot 'ie indikt. Proef en breng verder op smaak met peper en zout.



4. Pizza beleggen

Halveer de **cherrytomaten**. Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat. Bestrijk het **deeg** met de **saus** en beleg met de **courgette**, **cherrytomaten** en **dadels**. Verdeel de **mozzarella** over de **pizza**.



5. Pizza bakken en serveren

Bak de **pizza** ca. 15min in de oven, tot de randen goudbruin en knapperig zijn en het midden gaar is. Snij de **pizza** in stukken en serveer.



6. Koningskruid

Basilicum is een standaard kruid in de Italiaanse keuken en de kroon op menig gerecht. Heb je nog wat blaadjes liggen, verdeel ze net voor het serveren over de pizza's. Zo geef je de pizza nóg meer smaak.