



Supersnelle pizza

met Aziatische groenten en kruidensalsa



ca. 25min



2 personen

Een pizza kun je met van alles beleggen en daarom besloot onze chef Martina dat het tijd was om buiten de Italiaanse banen te treden en een Aziatische variant te maken. Ze gaat voor een basis van een zelfgemaakte hoisin-tomatensaus met daarop Chinese kool, taugé en Thaise basilicum. Deze basilicum is afkomstig uit Zuidoost-Azië en heeft een anijsachtige smaak, een ideale toevoeging dus aan de salsa voor op de pizza.

Wat je van ons krijgt

- 1 tomaat
- 1 teen knoflook
- 1 zakje hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas ⁷
- 1x verse groentemix: Chinese kool, paprika & taugé
- 10g verse kruidenmix: Thaise basilicum & koriander
- 1 limoen
- 1 zakje pinda's ⁵
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- suiker

Kookgerei

- oven
- staafmixer
- bakplaat

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

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 931kcal, vet 35.4g, koolhydraten 111.5g, eiwit 35.2g



1. Saus pureren

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **tomaat** grof. Pel en snijd de **knoflook** doormidden. Doe de **tomaat** met de **hoisinsaus**, de **helft van de knoflook** en een snuf zout in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer tot een **gladde saus**.



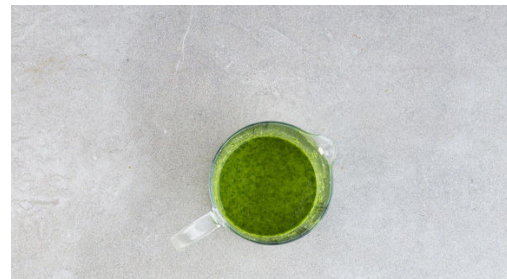
4. Smaakmakers voorbereiden

Pluk de **Thaise basilicumblaadjes** en doe de steeltjes weg. Hak de **koriander** zonder hardere steeltjes grof. Halveer de **limoen**, pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes.



2. Saus verdelen

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Besmeer het **deeg** met de **saus**, houd daarbij de rand vrij.



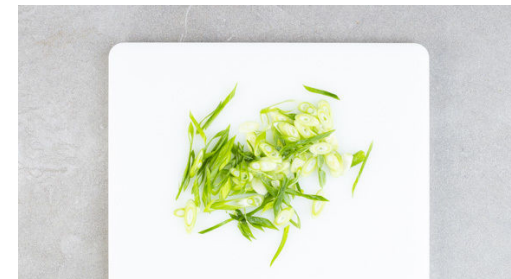
5. Salsa maken

Hak de **pinda's** grof en doe ze samen met de **koriander**, **basilicum**, de **rest van de knoflook**, het **limoensap**, 1el water, 1el olijfolie, 1/2tl suiker, 1/8tl zout en een snuf peper in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer glad.



3. Pizza beleggen

Verdeel dan eerst de **kaas** en vervolgens de **verse groentemix** over de **pizzabodem**. Bak de **pizza** in 15-20min goudbruin en gaar.



6. Bosui snijden

Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen. Snijd de **pizza** in stukken en verdeel de **kruidensalsa** en **bosui** erover. Serveer **limoenpartjes** erbij.