



Minipizza Margherita

met olijven en snelle salade



30-40min



2 personen

Soms, heel soms, zijn het juist ontzettend eenvoudige gerechten die het allerlekkerst zijn. Een uitstekend voorbeeld zijn deze krokante mini-pizza's met zachte gesmolten mozzarella en een aromatische topping van sappige cherrytomaatjes en goudbruin geroosterd amandelschaafsel. De lichtpeperige basilicumblaadjes maken het helemaal af!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 pakje tomatenpassata
- 5g Italiaanse kruidenmix
- 1x cherrytomaten
- 1 tomaat
- 10g verse basilicum
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1x babyspinazie
- 1 flesjes balsamicoazijn ¹²

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- fijne keukenrasp
- bakplaat

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

Kooktip

Houd het bij één laag tomaten, anders wordt het pizzadeeg niet goed gaar.

Allergenen

gluten (1), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 837kcal, vet 31.0g, koolhydraten 101.9g, eiwit 32.6g



1. Saus maken

Verwarm de oven voor op 220°C. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Meng de **passata**, **knoflook**, **1el Italiaanse kruiden**, 1-2el olijfolie en een snuf peper en zout.



2. Ingrediënten voorbereiden

Halveer de **cherrytomaten**. Snijd de **andere tomaten** in stukken. Pluk de **basilicumblaadjes**. Hak de **olijven** grof of halveer ze.



3. Minipizza's maken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Snijd het **deeg** in vier rechthoeken en vouw van elk de randjes om, zo ontstaat tijdens het bakken een mooie pizzaland.



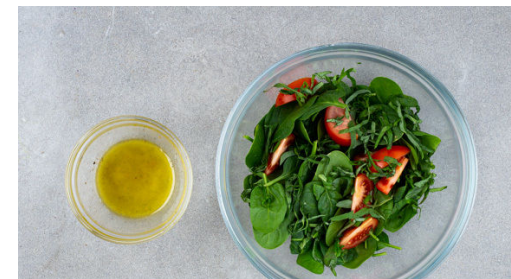
4. Pizza's bakken

Bestrijk de **pizzabodem** met de **tomatensaus** en beleg de pizza's met de **cherrytomaten** en **olijven**. Bak de **pizza's** 10-15min onderin de oven.



5. Topping maken

Scheur de **mozzarella** in stukjes. Neem na 10-15min de bakplaat uit de oven en verdeel de **mozzarella** over de **pizza's**. Bak nog 3-5min in de oven tot het deeg gaar is.



6. Salade maken

Snijd de **basilicum** in reepjes. Meng in een grote kom de **helft van de basilicum**, **babyspinazie**, de **rest van de tomaten**, 2tl olijfolie, 1el azijn en een snuf peper en zout. Neem de **pizza's** uit de oven en bestrooi ze met de **rest van de basilicum**. Serveer de **pizza's** met de **salade**.