



Veggie bánh mì-pizza met ei

en groentepickle plus wasabimayo



20-30min



2 personen

Vanaf het moment dat chef Kyra voorstelde om een pizza te beleggen met wasabimayo, teriyakisaus, een bijzondere Oosterse groentepickle en ook nog eens een ei, keken we reikhalzend uit naar het moment dat deze pizza uit de testkeuken zou komen. En wat bleek: de op de Vietnamese bánh mì geïnspireerde pizza is net zo lekker als 'ie klinkt.

Wat je van ons krijgt

- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 zakje teriyakisaus ^{1,6}
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1x wittekoolreepjes
- 1 wortel
- 1 bosui
- 1 minikomkommer
- 2 eieren ³
- 2 zakjes mayonaise ^{3,10}
- 1 zakje wasabi
- 10g verse koriander
- 1 zakje zwarte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- maatbeker
- middelgrote kookpan
- dunschiller

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

Kooktip

Dit gaat het makkelijkste door een ei in een kommetje te breken en het ei op de pizza te laten glijden.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 954kcal, vet 41.7g, koolhydraten 114.8g, eiwit 27.4g



1. Deeg voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Meng de **helft van de crème fraîche** in een kommetje met de **teriyakisaus**. Rol het **deeg** met aanklevend papier over een bakplaat uit en bestrijk het met de **saus**. Bak de **pizza** 8-10min in de oven voor.



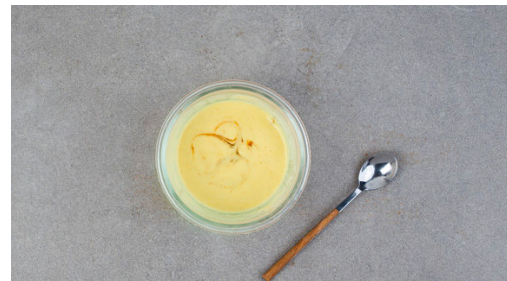
4. Eieren toevoegen

Neem de **pizza** na 8-10min uit de oven. Breek de **eieren** een voor een boven de **pizza (zie tip, links)**. Bestrooi het **ei** met zout en peper en bak de **pizza** nog 5-10min totdat het **deeg** gaar is en het eiwit gestold.



2. Picklewater maken

Doe 50ml azijn (bij voorkeur rijstwijnazijn), 50ml water, 1-2tl suiker en 1/2tl zout in een middelgrote kookpan. Breng langzaam aan de kook en roer tot de suiker en het zout zijn opgelost. Neem de pan van het vuur.



5. Saus maken

Meng de **mayonaise** met de **wasabi** en een snufje zout. Je kunt de **saus** evt. met een beetje water verdunnen.



3. Pickle maken

Rasp de **wortel** grof en snijd de **bosui** in dunne ringen. Roer de **helft van de koolreepjes**, de **wortel** en **bosuiringen** door het **picklewater**. Laat ca. 10min staan en giet de **groenten** dan af. Snijd de **minikomkommer** in dunne plakjes. Bewaar de **rest van de kool** voor een ander recept.



6. Salade afmaken

Hak de **koriander** zonder hardere steeltjes grof. Meng **1/3e van groentepickle** met de **komkommer** en de **helft van de koriander**. Breng de **salade** op smaak met een snufje zout. Verdeel de **rest van de pickle** over de **pizza**. Besprenkel de **pizza** met de **wasabimayo** en bestrooi met de **sesam** en de **rest van de koriander**. Serveer de **pizza** met de **salade**.