



Zoete aardappelpizza

met rucola, feta en rode-uienrelish



30-40min



2 personen

Pizza met aardappel is een van die dingen die je één keer met frisse tegenzin probeert, en waar je vervolgens geen genoeg meer van kunt krijgen. Chef Hannah maakte een heerlijke variant met zoete aardappel, feta en rokerige barbecuesaus. De zoetige uienrelish maakt het af.

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1x feta ⁷
- 1 zakje BBQ-saus ^{9,10}
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 rode ui
- 1 flesje sherryazijn ¹²
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- dunschiller of kaasschaaf
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1161kcal, vet 60.5g, koolhydraten 123.5g, eiwit 26.9g



1. Zoete aardappel kruiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de **zoete aardappel** en snijd hem in zo dun mogelijke, lange plakken (je kunt hiervoor een dunschiller, kaasschaaf of mandoline gebruiken). Verkruiemel de **feta**. Meng de **zoete aardappel** met **2/3e van de feta**, **BBQ-saus naar wens** en 1-2el olijfolie.



4. Ui snijden

Pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen.



2. Pizza voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Bestrijk met de **crème fraîche** en bestrooi met zout en peper.



5. Uienrelish maken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Fruit de **ui** met een snuf zout 2-3min. Draai het vuur lager, voeg de **sherryazijn** toe en bak de **uieren** nog 8-10min tot ze zacht zijn. Voeg evt. wat water toe.



3. Pizza beleggen

Beleg de **pizza** gelijkmatig met het **zoete aardappelmengsel**. Bak 15-20min in de oven tot het **deeg** gaar is en de **aardappel** goudbruin.



6. Serveren

Garneer de **pizza** voor het serveren met de **uierenrelish**, **rucola** en de **rest van de feta**.