



Zelfgemaakte focaccia met prei en mozzarella, spinazie en maanzaaddressing



20-30min



2 personen

Onze chef Natalie laat graag zien hoe lekker de vegetarische keuken kan zijn. Volgens haar instructies maak je vandaag zelf focaccia van pizzadeeg. Je smeert 'm in met knoflookolie en bakt 'm af met prei en kaas. Om het af te maken een fantastische spinaziesalade met peer en mozzarella en een fijne dressing van citroensap en maanzaad.

Wat je van ons krijgt

- 2 tenen knoflook
- 1 prei
- 1 rode ui
- 2 blokjes Italiaanse kaas ^{3,7}
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 peer
- 1 citroen
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1 zakje maanzaad
- 1 zakje milde mosterd ¹⁰
- 1x babyspinazie
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- bakkwast
- fijne keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1160kcal, vet 56.9g, koolhydraten 123.0g, eiwit 36.0g



1. Knoflookolie maken

Verwarm de oven voor op 210°C. Pel en rasp de **knoflook** fijn. Meng de **helft** met 2-3el olijfolie en een snufje zout en peper. Snijd de **prei** in heel dunne ringen en meng ze met 1el olijfolie, 1/2tl suiker en een snufje peper en zout. Halveer, pel en snijd de **ui** in heel dunne, halve ringen. Doe de **uiringen** met voldoende heet water in een kommetje en zet opzij.



4. Salade voorbereiden

Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in heel dunne plakjes. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Scheur de **mozzarella** in hapklare stukjes.



2. Deeg voorbereiden

Rasp **2/3e van de harde kaas** fijn. Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Snijd het **deeg** in twee rechthoeken. Bestrooi de **onderste helft** met de **helft van de geraspte kaas** en een snufje peper en zout. Vouw het **onbelegde deeg** over de **kaas** heen en druk aan. Vouw de hoekjes om en druk met de vingertoppen deukjes in het **deeg**.



5. Dressing maken

Giet de **ui** af. Meng **2el citroensap** en **1tl citroenrasp** met **3/4e van het maanzaad**, de **rest van de knoflook**, de **mosterd**, 1tl honing of suiker en een snufje zout. Voeg er dan geleidelijk 2-3el olijfolie aan toe. Meng de **spinazie** met de **helft van de dressing**, de **peer**, **ui** en de **mozzarella**.



3. Deeg beleggen

Bestrijk het **deeg** met de **knoflookolie**. Verdeel de **prei** en de **rest van de geraspte kaas** erover. Bak de **focaccia** in 10-15min goudbruin.



6. Focaccia afmaken

Snijd de **basilicumblaadjes** fijn en de **rest van de kaas** in heel dunne plakjes (dit gaat gemakkelijk met een kaasschaaf). Bestrooi de **focaccia** met een snufje zout en garneer met de **rest van de citroenrasp**, de **basilicum** en de **kaas**. Serveer de **salade** erbij.