



Razendsnelle 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 roerbakgroenten en Thaise basilicum. Deze basilicum 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
- 1x Chinese roerbakgroenten
- 1 zakje geraspte kaas ⁷
- 10g verse kruidenmix: koriander & Thaise basilicum
- 1 limoen
- 1 zakje gezouten pinda's ⁵
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- staafmixer met beker

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 996kcal, vet 44.8g, koolhydraten 108.0g, eiwit 34.3g



1. Saus pureren

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **tomaat** grof. Pel en halveer de **knoflook**. Doe de **tomaat** met de **hoisinsaus**, **1 knoflookhelft** 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. Pers **een limoenhelft** uit en snijd de **ander** in partjes.



2. Saus verdelen

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



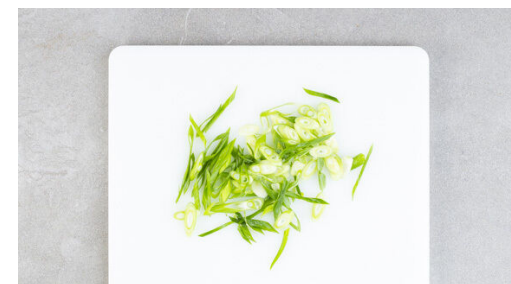
5. Salsa maken

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 tot een **salsa**.



3. Pizza beleggen

Verdeel eerst de **kaas** en dan de **groentemix** over het **deeg**. 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. Geef de **limoenpartjes** erbij om erover uit te knippen.