



Bánh mì pizza met BBQ-tempeh

tomaten en groentepickle



ca. 30min



2 personen

Sinds chef Martina deze pizza ontwikkelde, staan we te trappelen om 'm op het menu te zetten. En vandaag is het eindelijk zo ver. We kunnen niet precies zeggen wat ons favoriete ingrediënt is: de BBQ-tempeh, het pizzadeeg met hoisinsaus of toch de frisse groentepickle? Waarschijnlijk is het gewoon alles bij elkaar. Ga 'm dus gewoon zelf proeven en laat ons weten wat je ervan vond.

Wat je van ons krijgt

- 2 tomaten
- 1x tempeh ⁶
- 1 zakje BBQ-saus ^{9,10}
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 zakje hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 wortel
- 1 minikomkommer
- 20g verse kruidenmix: koriander & munt
- 1 bosui
- 1 verse chilipeper

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- oven met bakplaat
- dunschiller
- keukenrasp

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

Kooktip

Vries de resterende tempeh in of snijd hem in blokjes of staafjes en marineer in wat sojasaus. Bak ze knapperig, heerlijk in een salade!

Allergenen

gluten (1), soja (6), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

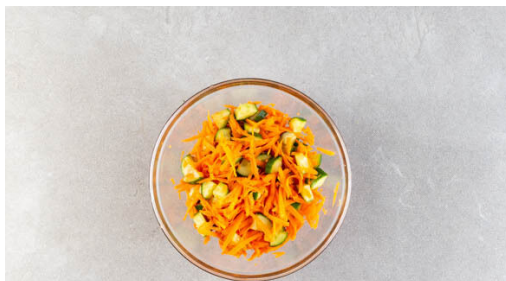
Voedingswaarde per portie

calorieën 817kcal, vet 18.1g, koolhydraten 129.4g, eiwit 30.0g



1. Tomaten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **tomaten** in plakjes.



4. Groenten pickelen

Roer 2el azijn, 2el water, een snuf zout en 1tl suiker in een kom tot de suiker is opgelost. Rasp de **wortel** grof. Snijd de **minikomkommer** in de lengte door vieren en vervolgens in plakjes. Roer de **komkommer** en **wortel** door het **picklewater**.



2. Tempeh marineren

Snijd de **helft van de tempeh** in de lengte door en vervolgens in de breedte in dunne plakjes. Verdun de **BBQ-saus** met 1-2el water en roer de **plakjes tempeh** erin om (**zie tip, links**).



5. Smaakmakers snijden

Hak de **koriander** en **muntblaadjes** grof. Snijd de **bosui** in ringetjes. Verwijder evt. de zaadlijsten en snijd de **chilipeper** in ringetjes.



3. Pizza bakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Bestrijk met de **hoisinsaus** en verdeel er de **plakjes tomaat** en **gemarineerde tempeh** over. Bak 12-15min, tot het **deeg** gaar is.



6. Pizza afmaken

Haal de **pizza** uit de oven en verdeel de **groentepickle**, **verse kruiden** en de **bosui** erover. Garneer met de **chilipeper** naar smaak.