



Pizza bianca met geitenkaas

en balsamico-ui en spinaziesalade



20-30min



2 personen

Een pizza heeft geen flinke hoeveelheid saus nodig om fantastisch te smaken, dat bewijst deze pizza bianca wel! In de Italiaanse keuken wordt deze pizza met allerlei smakelijke toppings belegd. Chef Hannah gaat het liefst voor gekarameliseerde rode ui, spinazie, verkruimelde geitenkaas en... rozijnen. Geloof haar maar, die gedroogde druifjes zijn duidelijk niet alleen een lekkere kindersnack!

Wat je van ons krijgt

- 12
- 12
- 1
- 7

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakplaat
- koekenpan
- oven
- vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 995kcal, vet 42.2g, koolhydraten 113.2g, eiwit 35.8g



1. Uien voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Halveer, pel en snijd de **uien** in dunne, halve ringen. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Pluk de **tijmblaadjes**, hak ze grof en doe de steeltjes weg.



4. Smaakmakers toevoegen

Voeg de **rozijnen**, **knoflook** en **1el balsamicoazijn** aan de uienpan toe en bak totdat de **azijn** verdampt is. Verdeel het **uienmengsel** gelijkmatig over de **pizzabodem**.



2. Uien bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **uien** in 5-8min goudbruin, roer daarbij steeds door. Breng op smaak met een snuf suiker, peper en zout.



5. Pizza beleggen

Verdeel de **geitenkaas** in hoopjes over de **pizza**, bestrooi met de **pijnboompitten** en **tijmblaadjes**. Besprenkel de **pizza** met 1-2el olijfolie en bak in 15-20min gaar en goudbruin in. Was intussen de **babyspinazie** grondig en laat in een vergiet uitlekken.



3. Deeg uitrollen

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit. Spreid het **deeg** met de vingers enigszins uit zodat een groter oppervlak ontstaat en maak met de vingertoppen kleine deukjes in het **deeg**.



6. Salade maken

Snijd het groen van de **radijsjes** en snijd de **radijsjes** in dunne plakjes. Meng **1el balsamicoazijn** met 1-2el olijfolie en peper en zout. Meng de **dressing** met de **radijsjes** en **2/3e van de babyspinazie** in een saladekom. Neem de **pizza** uit de oven en verdeel de **rest van de spinazie** erover. Serveer de **pizza** met de **salade**.