



Griekse bladerdeegpizza

met feta, venkel en cannellinibonen



30-40min



2 personen

Als je al wat langer met ons kookt, weet je dat we de grenzen van het begrip 'pizza' graag wat oprekken. Dit keer met een Griekse variant op bladerdeeg. Je besmeert de bodem met een puree van cannellinibonen, en belegt je pizza met geroosterde venkel, dille, walnoten, olijven en natuurlijk feta.

Wat je van ons krijgt

- 1 venkel
- 1 prei
- 10g verse dille
- 1 teen knoflook
- 1 blik cannellini-bonen
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 zakje zwarte olijven
- 1x feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1072kcal, vet 68.1g, koolhydraten 71.0g, eiwit 33.2g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Snijd de **venkel** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Snijd de **prei** in dunne ringen. Pluk de **dilletopjes** en hak ze grof, snijd de **dillesteeltjes** ook grof.



4. Pizza's bakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit en snijd het in **4 even grote rechthoeken**. Bestrijk het **deeg** met de **bonendip** en verdeel de **gebakken groenten** erover. Bak de **pizza's** 15-20min in de oven tot het **deeg** goudbruin en gaar is.



2. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en voeg de **venkel, prei, dillesteeltjes** en een flinke snuf zout en peper toe. Bak 4-5min en roer daarbij regelmatig door.



5. Walnoten toevoegen

Hak de **walnoten** grof en bestrooi de **pizza's** er de laatste 5min mee.



3. Bonen pureren

Pel en hak de **knoflook** grof. Giet de **bonen** af in een zeef en spoel ze om met koud water. Doe ze met de **knoflook**, het 1-2el azijn, 1-2el water en een flinke snuf zout en peper in een hoge (maat)beker. Pureer glad.



6. Pizza's garneren

Hak de **olijven** grof en verkruiemel de **feta**. Bestrooi de **pizza's** voor het serveren met de **olijven, feta, de rest van de dille** en zout en peper naar wens.