



Zelfgemaakte focaccia met prei

met mozzarella, spinazie en maanzaaddressing



20-30min



2 personen

Onze chef Natalie laat graag zien hoe lekker de vegetarische keuken kan zijn. Naar 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
- 1x preiringen
- 1 rode ui
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 peer
- 1 citroen
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1x babyspinazie
- 2 zakjes maanzaad
- 1 zakje milde mosterd ¹⁰
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- honing of suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- bakkwast
- keukenrasp
- citroenpers

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 1177kcal, vet 57.0g, koolhydraten 123.3g, eiwit 38.1g



1. Knoflookolie maken

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Pel en rasp de **knoflook** fijn. Meng de **helft** met 2-3el olijfolie en een snufje zout en peper. Meng de **preireepjes** met 1el olijfolie, 1/2tl suiker en een snuf peper en zout. Pel en snijd de **ui** in heel dunne, halve ringen. Doe de **uieren** met voldoende heet water in een kommetje en zet opzij.



4. Salade maken

Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in dunne plakjes. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Scheur de **mozzarella** in stukjes. Giet de **ui** af en was de **spinazie**.



2. Deeg voorbereiden

Rasp **2/3e van de harde kaas** fijn. Rol het **deeg** met bakpapier over een bakplaat uit. Snijd het **deeg** in de breedte in **2 repen**. Verdeel de **geraspte kaas** over de linkerhelft van de **repen deeg** en bestrooi ze met een snuf peper en zout. Klap het **deeg** dicht en vouw de randen om. Druk met je vingertoppen deukjes in het **deeg**.



5. Dressing maken

Klop een **dressing** van **1-2el citroensap**, **1/2-1tl citroenrasp**, **1/2tl maanzaad** (of meer naar smaak), de **helft van de mosterd**, de **rest van de knoflook**, 1-2el olijfolie, 1/2tl honing of suiker en een snufje zout. Meng de **spinazie** met 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 10-12min goudbruin.



6. Focaccia's maken

Snijd de **basilicum incl. steeltjes** fijn en schaaf de **rest van de kaas** in plakjes. Bestrooi de **focaccia** met een snuf zout en garneer met de **rest van de citroenrasp**, de **basilicum** en de **kaas**. Serveer de **salade** erbij.