

DINNERLY



Caraïbische zwarte-bonenpizza met sinaasappel en koriander



ca. 30min



2 personen

Wij houden van pizza in alle soorten en maten – hoe creatiever, hoe beter. Daarom presenteren we vandaag deze bijzondere fusion-pizza: een Italiaanse klassieker met Caraïbische invloeden. Geen tomaten of salami, maar zwarte bonen en sinaasappel. Mogen we dit nog een pizza noemen? Geen idee, maar wij hebben zitten smullen.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 blik zwarte bonen
- 1 rode paprika
- 1 zakje cajunkruiden ¹⁰
- 1 sinaasappel
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 zakje pizzakaas ⁷
- 10g verse koriander

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- keukenrasp
- zeef
- staafmixer met beker

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 817kcal, vet 23.9g, koolhydraten 114.2g, eiwit 27.1g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Spoel de **bonen** af in een zeef of vergiet en laat ze uitlekken. Snij de **paprika** in vieren, verwijder de kern en snij in grove stukken. Pel 1 teen knoflook.



2. Saus maken

Pak de staafmixer met hoge beker en pureer de **paprika**, **2el bonen**, de knoflook, **3/4e van de kruidenmix**, 2el water en een snuf zout tot een gladde saus.



3. Bonen mengen

Rasp de **helft van de sinaasappel** en meng de rasp met de **rest van de bonen** en 1el olijfolie.



4. Pizza beleggen

Rol het **pizzadeeg** met papier uit op een bakplaat en besmeer het met de **paprikasaus**. Verdeel de **bonen** en de **kaas** over de **pizza** en bak deze in 15-20min gaar (de tijd verschilt per oven: kijk of de randen mooi goudbruin beginnen te worden).



5. Serveren

Schil de **sinaasappel**, verwijder zoveel mogelijk van het witte velletje en snij het vruchtvlees in blokjes van 2-3cm. Hak de **koriander mét stengel** fijn. Verdeel de **sinaasappel** en **koriander** over de **pizza** zodra deze uit de oven komt. Snij de **pizza** in stukken en zet deze op een houten plank of groot bord op tafel.



6. Hebt u dat ook pittig?

Als je de pizza pittiger wil maken, kun je er na het bakken wat sriracha overheen druppelen. Met deze rode Thaise delicatesses voeg je niet alleen een bijzondere smaak maar ook een mooie kleur toe aan het gerecht. Zo verrijk je de zuur-oranje sinaasappel en de kaas op alle vlakken.