



Griekse bladerdeegpizza met feta

met cannellinibonen, venkel en walnoten



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 citroen
- 1 teen knoflook
- 1 blik cannellini-bonen
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 25g walnoten ¹⁵
- 1 zakje zwarte olijven
- 150g feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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 door en dan in dunne reepjes, verwijder de stronk en het loof. Snijd de **prei** in dunne ringen. Pluk de **dilletopjes** en hak ze grof, snijd de **dillesteeltjes** ook grof.



4. Pizza 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.



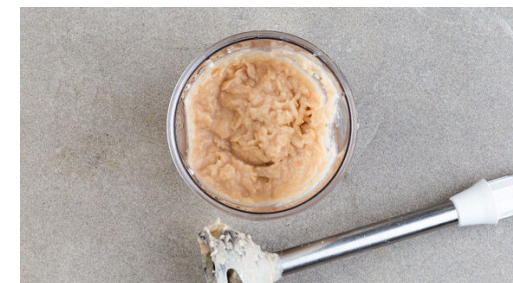
2. Groenten bakken

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

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Pel en hak de **knoflook** grof. Giet de **bonen** in een zeef af en spoel om met koud water. Doe ze met de **knoflook**, **2-3el citroensap**, 1-2el water en een flinke snuf zout en peper in een hoge (maat)beker. Pureer glad.



6. Pizza garneren

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