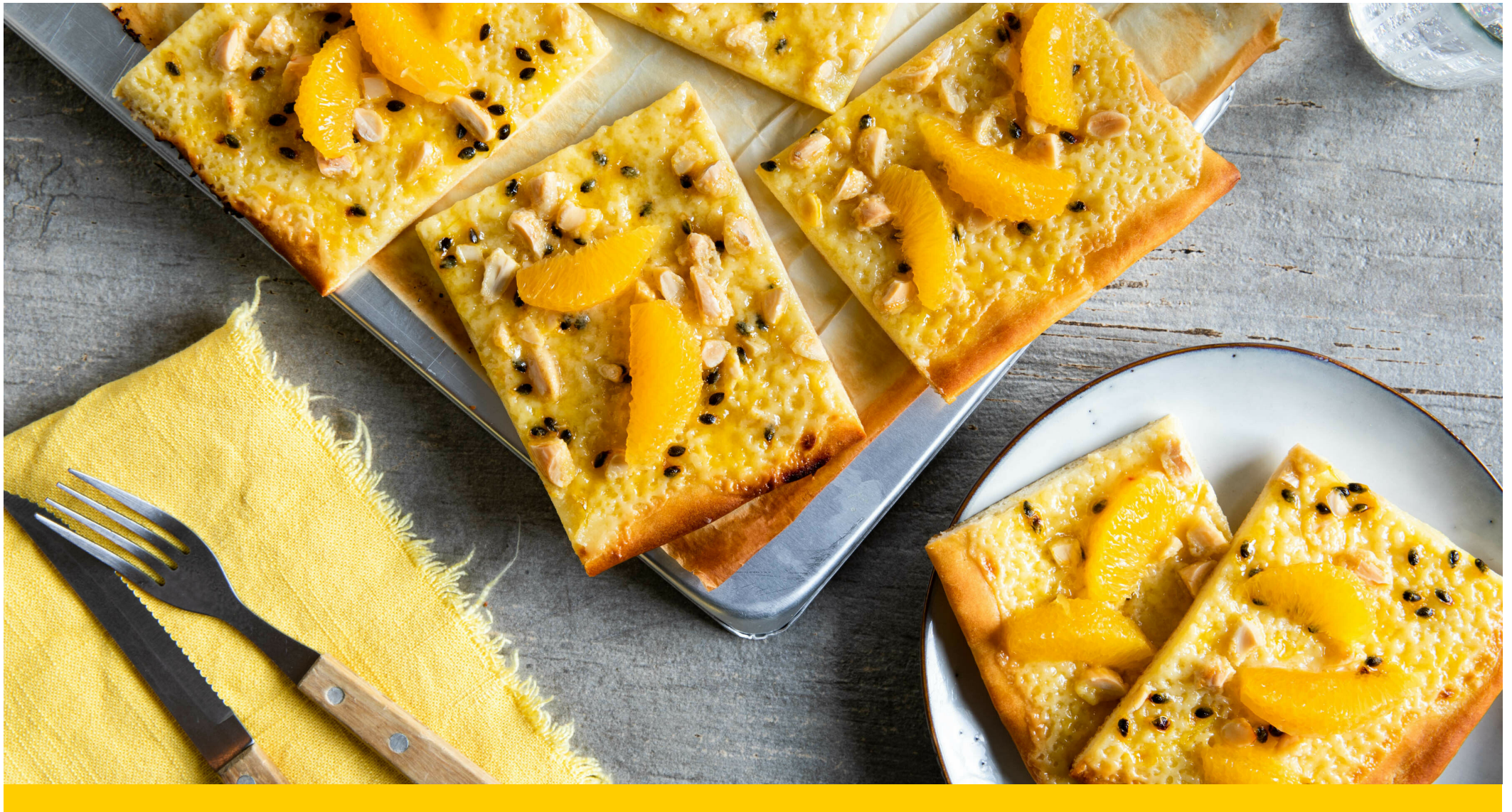




Zoete plaattaart met witte chocola

en sinaasappel met passievrucht



ca. 35min



2 personen

Wie houdt er nu niet van toetjespizza? Onze chef Elisabeth is er in ieder geval dol op. Daarom maakte ze dit exemplaar met witte chocola, passievruchtensaus, sinaasappel en amandelen. Eet een klein stukje als dessert en bewaar de rest voor het ontbijt. Of voor later op de avond. Vijf minuten later.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje witte chocoladedruppels ^{6,7}
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 50g amandelen ¹⁵
- 1 limoen
- 2 passievruchten
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 2 sinaasappels

Wat je thuis nodig hebt

- suiker
- zout

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine kookpan
- keukenrasp
- citruspers

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1152kcal, vet 51.6g, koolhydraten 140.9g, eiwit 24.8g



1. Chocolade smelten

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Smelt de **helft van de chocoladedruppels** in een kleine kookpan op middelhoog vuur, roer daarbij regelmatig door. Je hebt de **rest van de chocolade** niet nodig.



4. Passievruchten uitlepelen

Rasp ca. **1tl limoenschil** fijn en pers **een limoenhelft** uit. Je hebt de **andere helft** niet nodig voor dit recept. Snijd de **passievruchten** doormidden en lepel het **vruchtvlies met de pitjes** er uit. Roer het los met de **limoenrasp**, ca. **1tl limoensap** en 1tl suiker.



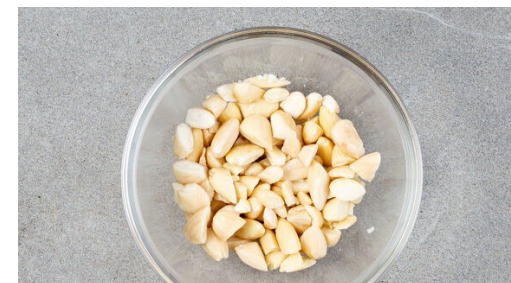
2. Crème maken

Roer de **crème fraîche** met een snufje zout door de gesmolten **chocolade**, tot een gladde **crème** ontstaat. Neem de pan van het vuur.



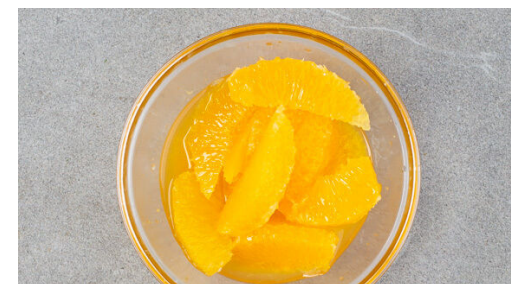
5. Pizza bakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Bestrijk het gelijkmatig met de **chocoladecrème** en verdeel de **passievruchten** en de **amandelen** erover. Bak de **pizza** ca. 10min onderin de oven.



3. Amandelen hakken

Hak de **amandelen** grof.



6. Sinaasappel snijden

Schil de **sinaasappels**, verwijder ook het witte deel, en snijd de **partjes** tussen de vliesjes uit. Beleg de **zoete pizza** met de **sinaasappelpartjes** en serveer warm.