



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 14  
2015

Mak een foto van je gerecht en deel deze via    De mooiste foto krijgt een verrassing!

## Platbroodpizza's met groenten en oude kaas

Een snelle pizza met een flinterdunne bodem

Dit platbrood, ook wel Libanese pizza genoemd, wordt op een speciale manier gebakken; het deeg wordt uitgerold en op een rond kussen uitgetrokken zodat er een perfect rond platbrood ontstaat. Vervolgens wordt dit op een speciale oven, met de naam saj, gebakken die eruit ziet als een omgekeerde wok.



30-35 min



supersimpel



Courgette



Rode paprika



Cherrytomaten



Knoflookteen



Tomatenure



Libanees platbrood



Oregano



Oude kaas

## Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Courgette	¼	½	¾	1	1¼	1½
Rode paprika	½	1	1½	2	2½	3
Cherrytomaten (g)	75	125	200	250	325	400
Knoflookteen	½	1	1	1	1	1
Tomatenpuree (blik)	1	2	3	4	5	6
Libanees platbrood <b>1)</b>	2	4	6	8	10	12
Oregano (tl) <b>⊕</b>	½	1	1½	2	2½	3
Oude kaas (g) <b>7)</b>	50	75	100	125	150	175
Olijfolie (el)*	½	1	1	1½	2	2
Peper*				Naar smaak		

**⊕** Dit gebruik je ook in een ander recept

\* Zelf toevoegen

## Allergenen

**1)** Gluten **7)** Melk/lactose

## Benodigheden

Ovenrooster met bakpapier

**Voedingswaarden** 488 kcal calorieën | 20 g eiwit | 60 g koolhydraten | 17 g vet, waarvan 8 g verzadigd | 7 g vezels



**1** Verwarm de oven voor op 200 graden.

**2** Snijd de courgette in de lengte doormidden en vervolgens in dunne plakken. Snijd de paprika in dunne repen en de cherrytomaten doormidden.

**3** Snijd of pers de knoflook fijn. Meng de knoflook met de tomatenpuree en olijfolie tot een saus en smeer hier 2 platbroden mee in. Verdeel vervolgens een deel van de courgette, paprika en cherrytomaten over de pizza en bestrooi met oregano en gemalen peper. Bestrooi tot slot met oude kaas.

**4** Bak de platbroodpizza's ongeveer 7 – 8 minuten in de oven of tot deze mooi bruin kleuren.

**5** Beleg ondertussen de volgende 2 platbroden en herhaal de handelingen.

**6** Verdeel de platbroodpizza's over de borden en besprenkel eventueel met extra vierge olijfolie.



**Tip!** Heb je platbrood over en ook een Fruitbox in huis? Maak dan het heerlijke fruitrecept met roomkaas en bosbessen. Geen Fruitbox? Beleg het platbrood dan voor de lunch met je favoriete beleg en rol het platbrood op.