



Pizza met pompoencrème

en peterselie-olie

Wie is er nou niet dol op pizza! Of het hoogzomer is of hartje winter, pizza is eigenlijk altijd lekker. Vandaag beleggen we de pizza's met een fluweelzachte pompoencrème en een knalgroene peterselie-olie. Dit wordt vast je nieuwe favoriet.

30 min | 767 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Pizzabodem	st	1	2	3	4
Pompoen, gesneden	g	200	400	600	800
Verse peterselie	st	0.25	0.5	1	1
Rode ui	st	1	2	2	3
Geraspte kaas	g	40	75	100	150
Knoflookteen	st	0.5	1	2	2
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olijfolie extra vierge	el	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Zorg dat de oven goed heet is.
2. Breng een pan met water en een snuf zout (of bouillon) aan de kook en kook de pompoenblokjes in 10-12 minuten gaar. Giet het water af en bewaar wat kookvocht.
3. Was de peterselie en snijd klein. Breng een kleine pan met een laagje water aan de kook en kook de peterselie 1 minuut. Mix de peterselie heel fijn met het kookvocht (0,5 el per persoon) en olie (1 el per persoon). Kruid met zout en peper en laat afkoelen in de koelkast.
4. Pel de ui en snijd in ringen. Pureer de pompoen met 3/4 van de kaas tot een gladde puree. Pers de knoflook erboven uit en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de pompoenpuree over de pizzabodems, beleg met de uiringen en strooi de overgebleven kaas erover. Bak de pizza's 10-15 minuten in de hete oven.
5. Druppel vlak voor het serveren de peterselie olie over de pizza's.

Tip: Het is ook heel lekker de pompoen eerst te roosteren in de oven en daarna te puren met een beetje balsamico azijn. De kids vinden de uiringen misschien lastig, pureer ze dan mee met de pompoen!

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

