



270 gram
groenten per
portie *

Naanpizza met kaas

spinazie en spekblokjes

Naan is een luchtig plat brood met Indiase roots. Van onze biologische naan kun je onbezorgd genieten, want ze bevat geen suiker of andere onnodige ingrediënten. Vandaag maken we er een makkelijke, maar gezonde pizza van die je in een handomdraai op tafel zet. Deze variant is ook een grote hit op feestjes en helemaal leuk als kleintjes kunnen helpen beleggen.

25 min | 781 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
Rode ui	st	1	2	3	4
Spekblokjes	g	50	75	100	150
Tomaat	st	1	2	3	4
Spinazie	g	125	250	350	500
Naanbrood	st	1	2	3	4
Geraspte kaas	g	25	50	75	100

zelf toevoegen:

Gedroogde tijm	tl	0.5	1	1.5	2
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. Pel de ui en snijd in ringen. Snijd het spek eventueel nog kleiner.
2. Verwarm een bakpan en bak de spekblokjes samen met de ui 3-5 minuten op een hoog vuur. Schep uit de pan en leg opzij. Was de tomaat, snijd klein en bak in dezelfde pan helemaal zacht. Breng op smaak met tijm, peper en zout.
3. Verwarm een andere pan. Was de spinazie in een vergiet onder de kraan, laat goed uitlekken en snijd klein. Laat al roerend langzaam slinken en kruid met peper en zout.
4. Verdeel de tomaat, spinazie, ui en spek over de naan. Bestrooi met kaas en bak de pizza's 7-10 minuten in de hete oven.

Tip: Heb je kritische eters aan tafel? Bak dan de uiringen in een aparte bakpan op een laag vuur gedurende de bereiding van de pizza en verdeel deze over jouw eigen pizza.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

