NAANBROOD PIZZA MET TOMAAT, GEGRILDE AUBERGINE, GEITENKAAS EN GROENE PESTO



Eetmoment: Lunch, Tussendoor, Diner
Behoefte: Makkelijk, Snel, Gezond
Soort: Vegetarisch

Bij dit gerecht eet je lekker, gezond en heb je nog steeds het idee dat je stiekem wat cheat. Je proeft bij elke hap de smaakvolle, gezonde ingrediënten en krijgt spontaan zin in meer. Dit gerecht is ideaal als een wat zwaardere lunch of een licht diner. Eens wat anders dan het standaard bammetje of een schaaltje kwark. En, ook nog eens binnen een handomdraai klaar. Wat wil je nog meer? Oja, je mist oprecht het vlees niet bij dit gerecht. De Bigondier raadt een heerlijke primitivo bij dit gerecht aan. Mocht je interesse hebben, je vindt de wijn in onze winkel!

Benodigdheden voor 2 personen:

Naanbroodpizza
- 2 knoflook naanbroden
- 1/2 rode paprika
- 12 snoep tomaatjes
- 1/2 aubergine
- 1/4 courgette
- 1/2 rode ui
- 1 el. olijfolie
- 1 el. balsamico azijn
- 1 tl. gedroogde peterselie
- geitenkaas
- ilicum blaadjes
- en zout naar smaaak

Verse groene pesto

- 30 gr pijnboompitten
- 1 teent knoflook
- 55 gr parmezaanse kaas
- 5 el extra virgin olijfolie (naar smaak meer)
- Peper en zout naar smaak

1) We beginnen met het maken van de verse, groene pesto. Rooster de pijnboompitten lichtjes in een koekenpan zonder olie en laat ze even afkoelen. Doe vervolgens de Parmezaanse kaas, knoflook, basilicum en pijnboompitten in een keukenmachine en maal dit tot een groene massa.Voeg vervolgens beetje voor beetje de olijfolie toe tot de gewenste dikte. Voor dit gerecht mag de pesto in verhouding wat meer olijfolie hebben. Geen zin in gedoe? Pak dan 3 eetlepels groene pesto uit een potje.

2) Snijd vervolgens de aubergine en courgette in dunne plakjes van ongeveer een 0,5 cm dikte. Doe er een snuf zout op en laat dit voor 15 minuten staan. Het zout onttrekt het vocht uit de groente en dit dep je er met een vel keukenpapier vanaf. Doe ondertussen in een schaaltje de olijfolie, balsamico azijn, gedroogde peterselie, zout en wat peper. Roer dit olie-mengsel door en smeer de groente er mee in. Grill de aubergine en courgette voor 4 à 5 minuten in een hete grillpan.

3) Verwarm de oven voor op 210 graden. Snijd de paprika in dunne reepjes en de ui in dunne halve maantjes. Leg de naanbroden op een bakplaat met een vel bakpapier. Smeer deze royaal in met de groene pesto. Leg vervolgens de gegrilde aubergine en courgette erop. Voeg volgens de paprika, de ui en de blokjes geitenkaas toe. Doe er een snuf zout, peper en een scheutje olijfolie erover heen.

4) Bak de naanbroden in 10 minuten af in de oven op grillstand. Voeg volgens op het laatst de halve cherry tomaatjes toe en wat basilicum. En de lunch is klaar! Wij hadden nog wat lente-ui soep staan en hebben dit erbij geserveerd. Maar deze pizza is ook zeker lekker met onze vers gemaakte tomatensoep.

5) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? Neem de Feudi 125 Negroamaro del Salento (https://www.debigondier.nl/products/feudi-125-negroamaro-del-salento-igp?_pos=1&_psq=feudi&_ss=e&_v=1.0) van de Bigondier.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.





(https://de-groentemannen.nl/photo/9eb41c4d-2630-404b-9843-50abeee3988e.jpg)