

NAANPIZZA MET TOMATENSALADE

2 personen / 598 kcal per persoon

Ingrediënten:

- 4 mini 'garlic & coriander' naanbroden (à 60 gram)
- 4 eetlepels Mister Kitchen's pizzasaus spicy tomato
- 125 gram mozzarella
- 200 gram cherrytomaatjes
- 50 gram ui
- 90 gram kastanjechampignons
- 85 gram rucola
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- 2 takjes basilicum vers
- peper



Bereiding:

Verwarm oven voor op 200°C. Snijd de tomaten in kwarten. Snijd de kastanjechampignons in plakjes en de ui in halve ringen. Leg de naanbroden op bakpapier beklede bakplaat. Smeer de broden in met de pizzasaus. Verdeel de over elke brood 1 cherrytomaat. Verdeel hierna ook de champignons en de ui hier overheen. Snijd de mozzarella in plakjes en verdeel dit ook over de broden. Bak de naanpizza's ca. 12 minuten in de oven. Meng ondertussen de rest van de tomaten met de rucola in een schaal. Meng de salade met de balsamicoazijn. Snijd de basilicum fijn. Neem de pizza's uit de oven strooi wat peper er overheen en verdeel de basilicum erover. Serveer de pizza's met de tomatensalade.

Voedingswaarde per portie:

Energie:	598 kcal
Eiwit:	26,5 gram
Koolhydraten:	73,7 gram
- waarvan suikers:	20,3 gram
Vet:	20,2 gram
Vezels:	7,0 gram
Zout:	1,6 gram