

# # #moestuinmaaltje

## Fruitige Basilicum Pizza

### Boodschappenlijstje

44 miljoen mini-moestuintjes gaf Albert Heijn weg. Maar wat moet je met al die bossen peterselie en bergen radijs? Simpel: een #moestuinmaaltje maken!

Alle #moestuinmaaltjes op een rij: [www.dianavanewijk.nl](http://www.dianavanewijk.nl)  
Meer slimme kweekweetjes: [www.meriambeek.nl](http://www.meriambeek.nl)  
Prachtige printables groenten: [www.letterhand.com](http://www.letterhand.com)

Recept 16/20, 23 juli 2015 | #moestuinmaaltje

## Fruitige Basilicum Pizza

**Ingrediënten** (voor 1-2 personen)

- pizza deeg (zelf maken, bijv. met dit makkelijke recept van Jamie, of kant en klaar kopen en uitrollen)
- olijf olie (om in te vetten)
- kaas: verse ricotta, buffel mozzarella, getenkaas, mascarpone,
- 1 nectarine, in dunne plakjes gesneden
- Parmezaanse kaas
- basilicum

### Bereidingswijze

Voor de balsamico-stroop: Laat een  $\frac{1}{2}$  kopje balsamicoazijn in een steelpannetjes op halhoog vuur inkoken tot een dikke stroop.

- Verwarm de oven voor op 260C. Bekleed de bakplaat met bakpapier, lichtjes ingevet met olie. Rol het deeg uit, plaats op de bakplaat en bedruip met een beetje olie en wrijf gelijkmatig over de pizza.
- Verdeel de kaas in een mooie laag over de pizza, vervolgens een laagje dun gesneden nectarines en rasp er een laagje Parmezaanse Kaas over.
- Plaats in de oven en bak ca. 10 min, tot de korst knapperig en een beetje bruin is en de kaas gesmolten.
- Haal de pizza uit de oven en strooi de basilicum erover. Bedruip met de balsamicostroop, snij, serveer en geniet!

Lijkt te simpel, maar is heel lekker!

## Kweekweetjes

### 1. wat

Basilicum, lid van de lipbloemigen. Eenjarige, niet winterhard kruid, ook wel koningskruid genoemd.

### 2. weten

Basilicum heeft een zoetige, anijsachtige smaak, vooral veel gebruikt in de Mediterrane keuken. Vooral bekend van de pesto Genovese, een basilicumkruidenpasta met kaas en noten. Niet meekoken, want dan verliest het smaak.

### 3. kweken

Basilicum is dol op warmte, op een zonnige, beschutte plek op het terras of in de tuin doet zij het heel goed. Zaaien gaat makkelijk en snel, in mei in de kas, of kweek op een warme lichte plek, ontkent al na 7-10 dagen. Plant basilicum niet vóór: IJshelgen (12 mei) buiten. Een plekje in de tuin in de buurt van tomaat vindt ze fijn, net als samen op je bord!