



Pizza 'Tonijn met groene-olijvensalsa'



Dit recept is afkomstig uit het boek 'Pizza' van
Pete Evans
Fontaine Uitgevers
ISBN 9789059564404

TONIJN MET GROENE-OLIJVENSALSA

Deze pizza is geïnspireerd op Sicilië met groene olijven, en de tonijn die daar langs de kust zwemt. U kunt de verse tonijn eventueel door tonijn uit blik vervangen - leg er flinterdunne rauwe plakken op of konfijt ze rustig ondergedompeld in olijfolie op 45 °C tot ze uiteenvallen.

semolina of bloem,
om uit te rollen
180 g pizzadeeg (blz. 15)
¾ dl pizzasaus (blz. 19)
1 eetl. fijngesneden bladpeterselie
80 g grof geraspte mozzarella
¼ rode ui, in dunne ringen
1 eetl. fijne kappertjes, afgespoeld
90 g tonijn op olie uit blik,
uitgelekt, in stukjes
zeezout en versgemalen
zwarte peper
scheutje olijfolie, om
te besprenkelen
een handjevol waterkersblad

GROENE-OLIJVENSALSA

100 g groene olijven, gehalveerd,
ontpit, in schijfjes
2 eetl. venkelknol, in fijne blokjes
1 eetl. fijngesneden bladpeterselie
2 eetl. citroenolijfolie
60 g zongedroogde tomaatjes,
in blokjes
zeezout en versgemalen
zwarte peper

VOOR EEN RONDE PIZZA
VAN 30 CM DOORSNEE

VOOR 1-2 PERSONEN

Zet een pizzabaksteen in de oven en verhit hem op 260 °C of op de hoogste stand. Als deze temperatuur is bereikt, duurt het nog 15 minuten voor de baksteen goed heet is.

Bestuif een werkvlak met semolina of bloem en rol het deeg uit tot een cirkel van 30 cm doorsnee en 3 mm dik. Leg de deeglap op een vel bakpapier; dit is nodig om de pizza op de hete pizzabaksteen te schuiven. Prik het deeg met een vork rondom in.

Bestrijk de pizzabodem gelijkmatig met de saus. Strooi de peterselie, geraspte mozzarella, de rode ui en kappertjes erop. Schik de tonijn op de pizza en kruid met zout en zwarte peper (bedenk dat kappertjes en olijven vrij zout zijn).

Schuif de pizza met het bakpapier op de hete baksteen in de oven en bak hem in 5-10 minuten goudbruin en knapperig.

Meng intussen de ingrediënten voor de salsa in een kommetje door elkaar.

Haal de pizza rustig met een pizzaschieter of brede spatel van de baksteen en leg hem op een snijplank.

Schep de salsa over de pizza, besprenkel hem met olijfolie en schik de waterkers bovenop. Dien hem op.