Onze winkel Eext

**Rosbief op bloemkool feta pizza met hazelnootvinaigrette**

**Vervolg ingrediënten:**

3 rode uien

375 gram feta

60 g hazelnootpitten

3 el balsamico azijn

100 g veldsla

75 gram rucola

zout

zwarte peper uit de molen

**Ingrediënten:**

750 gram bloem + bloem voor het werkblad

15 g verse gist

1200 g rosbief

3 el zonnebloemolie

1,50 bloemkool

0,75 handjes peterselie

10,50 el olijfolie

3 el crème fraiche

**Bereiden:**

1. Kneed de bloem, 1 theelepel zout, verkruimelde gist en 270 tot 300 ml koud water met de kneedhaak van de mixer of met je handen minimaal 10 minuten tot een soepel, elastisch deeg.
2. Dek af en laat op een warme plaats minstens 90 minuten rijzen tot het volume verdubbeld is. Verwarm ondertussen de oven voor op 100°C
3. Spoel het vlees af met koud water, dep het droog en bestrooi het rondom goed met peper en zout.
4. Verhit zonnebloemolie in een pan en bak het vlees stevig op hoog vuur even rond om aan.
5. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze op het middelste rooster ca. 90 minuten medium-rare.
6. Maak intussen de bloemkool schoon en snij in roosjes. Breng het water aan de kook in een grote pan en kook de helft van de roosjes in ongeveer 20 minuten zacht. Zeef en pureer fijn met peterselie, 3 eetlepels olijfolie en crème fraîche met een staafmixer. Kruid de puree met peper en zout.
7. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een pan en bak de overige bloemkoolroosjes op middelhoog tot hoog vuur ongeveer 10 minuten.
8. Schil de uien en snijd ze in ringen van ongeveer 1 cm dik. Verkruimel de feta grof.
9. Hak de noten grof en rooster ze goudbruin in een pan zonder vet. Meng de azijn, de resterende olijfolie (2 el) en de noten.
10. Haal de rosbief uit de oven en verhoog de temperatuur naar 250°C (boven-/onderwarmte, 230°C convectie).
11. Verdeel het deeg in vier stukken. Rol twee stukken deeg na elkaar op een met bloem bestoven werkblad uit tot ovale pizza's en leg ze op twee met bakpapier beklede bakplaten.
12. Bestrijk de pizza's met de helft van de bloemkoolpuree en beleg ze elk met de helft van de uien, bloemkoolroosjes en feta.
13. Bak op het onderste en middelste rooster in ongeveer 10 minuten goudbruin en verwissel de bakplaten na de helft van de baktijd.
14. Bereid en bak nog twee pizza's op dezelfde manier. Snijd ondertussen de rosbief in dunne plakjes.
15. Meng de salade en de rucola met de hazelnootvinaigrette.
16. Schik de pizza's, garneer met de rosbief en salade en serveer.