DINNERLY

Rokerige BBQ-pizza met spek en paprika

en ingelegde komkommer

30-40min 2 personen

Voor degenen die niet kunnen kiezen tussen barbecue en pizza presenteren wij: BBQ-pizza! De rokerige smaak van BBQ-saus past namelijk prima bij krokant pizzadeeg en gesmolten kaas. Voeg daar wat spek en paprika aan toe en je kunt het beste van twee werelden serveren. En als fris accent maken we er ook nog wat ingelegde komkommer bij. Smakelijk eten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode paprika
- 1 rol pizzadeeg [1]
- 2 zakjes BBQ-saus [9,10]
- 1x spekreepjes
- 50g pizzakaas [7]
- 1 minikomkommer

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- zout
- suiker
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat
- maatbeker

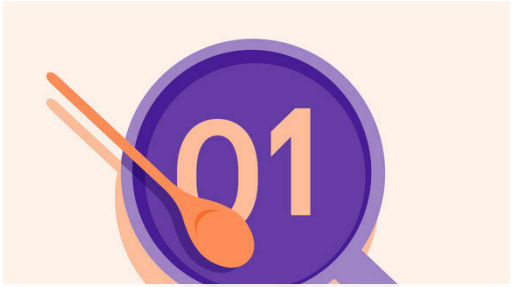
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

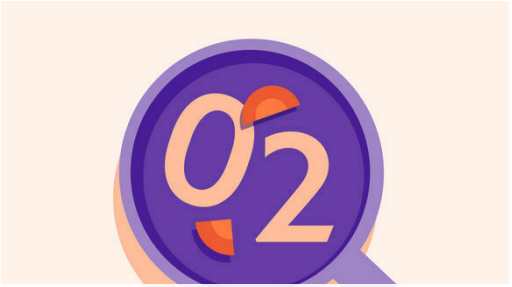
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 839kcal, vet 28.3g, koolhydraten 113.2g, eiwit 26.7g



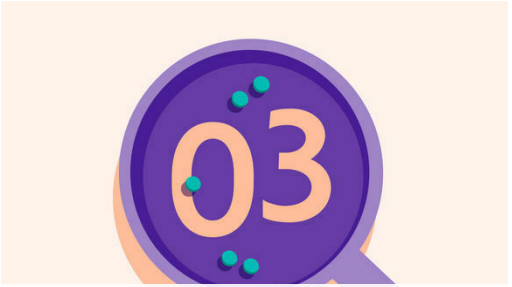
1. Paprika snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in stukken van 1-2cm.



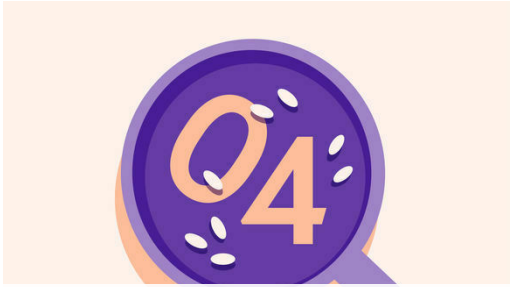
2. Pizza beleggen

Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat. Verdeel de **BBQ-saus** gelijkmatig over het **deeg** en beleg het met de **paprika**, de **spekreepjes** en de **kaas**.



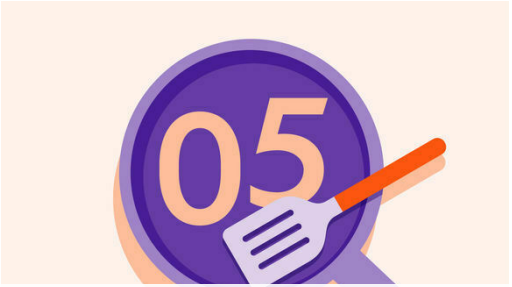
3. Pizza bakken

Bak de **pizza** 15-20min in de oven tot de **spekreepjes** en het **deeg** krokant zijn.



4. Komkommer inleggen

Snij de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in plakken van ca. 0,5cm. Los 1el suiker en 1tl zout op in 50ml (witte) azijn. Meng dit door de **komkommer** en zet opzij.



5. Afmaken en serveren

Snij de **pizza** in stukken en serveer de **ingelegde komkommer** erop of ernaast. Smakelijk eten!

6. Zoete verleiding

Zoet en zout gaan verrassend goed samen! Probeer het eens uit en voeg een zoete kick toe aan je hartige pizza door er een beetje honing overheen te druppelen.