



Thaise pizza met varkensgehakt

met knapperige paprika-wortelsalade



20-30min



2 personen

Ben je ook fan van pizza, maar heb je weleens zin om de Italianen het bloed onder de nagels vandaan te halen? Maak dan deze Thaise variant! Je belegt het kant-en-klare pizzadeeg met in zoete chilisaus gebakken varkensgehakt. Eroverheen knapperige paprika en wortel. Bestrooi de pizza vervolgens met een flinke laag kaas en Thaise basilicum en je hebt een fusionpizza om U tegen te zeggen.

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 rode ui
- 1 rode paprika
- 10g verse Thaise basilicum
- 1x varkensgehakt
- 50ml zoete chilisaus
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 100g pizzakaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1254kcal, vet 60.0g, koolhydraten 120.8g, eiwit 49.5g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Halveer en pel de **ui**, snijd **1 helft** in dunne reepjes en hak de **andere helft** fijn. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Pluk de **Thaise basilicumblaadjes** en hak de **steeltjes** fijn.



4. Pizza bakken

Verdeel het **gehaktmengsel** over het **deeg** en beleg met de **uireepjes** en de **helft van de paprika**. Bestrooi met de **kaas** en bak de **pizza** in 15-20min goudbruin en gaar in de oven.



2. Gehakt rul bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olie. Voeg het **gehakt**, de **gehakte ui** en de **basilicumsteeltjes** toe en bak 3-5min, tot het **gehakt** bruin en rul is. Voeg 1el **chilisaus** toe en breng het geheel op smaak met zout en peper naar wens.



5. Dressing kloppen

Maak een **dressing** van de **rest van de chilisaus** met 1tl olie, 1tl azijn en een snuf peper en zout.



3. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat en vouw de randen ca. 1cm naar binnen.



6. Salade maken

Schep de **wortel** en de **rest van de paprika** om met de **dressing**. Snijd de **pizza** in stukken, beleg met wat **salade** en bestrooi met de **basilicumblaadjes**. Serveer met de **rest van de salade**.