



Kruidige BBQ-pizza

met gegrilde paprika en maïs



30-40min



2 personen

Meer smaak dan dit kun je niet op je pizza krijgen! Vandaag beleg je jouw pizza met rode paprika, zachte mozzarella en uienpickle. Daaronder vind je een romig laagje van crème fraîche gemengd met BBQ-saus. In de USA verschillen de ingrediënten van deze saus van staat tot staat. Onze rokerig-zoete saus op basis van tomaat, honing, azijn en specerijen neemt je rechtstreeks mee naar Louisiana.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 1 blik maïs
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 2 zakjes BBQ-saus ^{9,10}
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 bol mozzarella ⁷
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 2½g suiker
- 15ml plantaardige olie
- 60ml azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- grillpan
- maatbeker
- zeef

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.

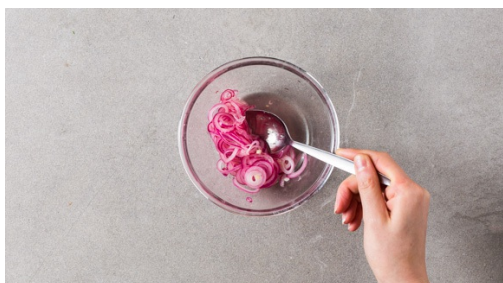
Voedingswaarde per portie

calorieën 1117kcal, vet 50.5g, koolhydraten 125.1g, eiwit 30.4g



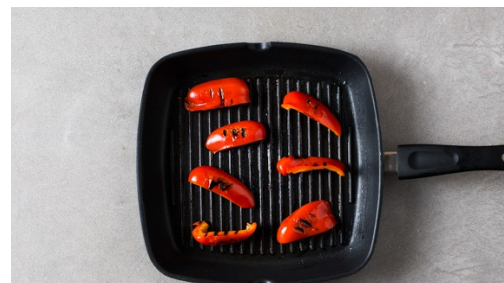
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Verwijder de kern en snijd de **paprika** in brede repen. Pel en snijd de **ui** in zo dun mogelijke ringen. Giet de **helft van de maïs** af. De **rest van de maïs** kun je gebruiken voor een salade, of een ander recept.



4. Uienpickle maken

Doe de **uiringen** in een kom met 200ml heet water en laat 1-2min trekken, giet dan het water af. Meng de **uiringen** met 4el (wittewijn)azijn, 1/2tl suiker en een snuf zout en zet opzij.



2. Paprika grillen

Meng de **paprikarepen** met 1el plantaardige olie. Verhit een grillpan of een grote koekenpan op hoog vuur en bak de **paprika** 2-3min zonder te bewegen. Draai ze dan om en bak de **paprika** nog eens 2-3min op de andere kant. Je moet duidelijke grilstrepen kunnen zien. Bestrooi met een snuf zout en neem ze uit de pan.



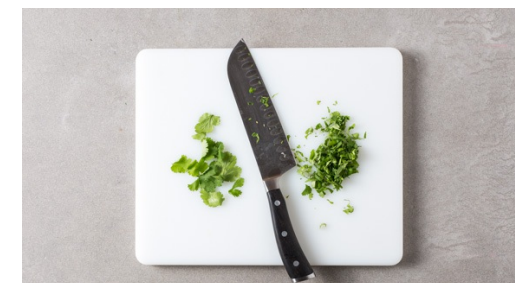
5. Kaas meebakken

Laat de **mozzarella** uitlekken en scheur in kleine stukjes. Verdeel 8-10min voor het einde van de baktijd de **mozzarella** over de **pizza's**, bak mee tot het einde.



3. Pizza beleggen en bakken

Rol het **deeg** met bakpapier uit over een bakplaat. Meng de **crème fraîche** met de **BBQ-saus**, de **helft van de Mexicaanse kruiden** en een snuf zout en peper. Bestrijk het **deeg** gelijkmatig met de **crème fraîche** en beleg dan met de **paprika** en **maïs**. Bak de **pizza** in ca. 15min goudbruin in de oven.



6. Koriander hakken

Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Snijd de **pizza** in stukken en bestrooi met de **uienpickle** en de **koriander**.