



Knapperige groentepizza met olijven

met vegan geraspte topping



ca. 30min



2 personen

Zin in pizza, maar het liefst vegan? Geen probleem! Je hoeft die typisch goudgele kaaspizza helemaal niet te missen met deze vegan geraspte topping. De verse courgette met knoflook, stevige champignons en hartige olijven zijn natuurlijk ook vegan én zijn de perfecte combinatie voor een smakvolle en goedvullende pizza. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 250g witte champignons
- 2 tenen knoflook
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje zwarte oliven
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 75g vegan geraspte topping
Nederlandse stijl

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 882kcal, vet 37.6g,
koolhydraten 108.8g, eiwit 23.1g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Rasp de **courgette** grof, leg in een zeef en meng met 1tl zout. Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in dunne plakjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Voeg de **helft van de knoflook** toe aan de **courgette** in de zeef en schep om.



4. Pizza beleggen

Verdeel de **pizzasaus** gelijkmatig over het **deeg**. Druk de **courgetterasp** stevig aan (bijv. met de bolle kant van een soeplepel) om er zo veel mogelijk vocht uit te persen. Verdeel de **courgette**, de **champignons** en de **oliven** over het deeg. Bestrooi met de **geraspte topping** en besprenkel met 1 el olijfolie.



2. Saus maken

Meng de **tomatenpuree** met de **rest van de knoflook**, 2el olijfolie, 1tl azijn en 2el water. Breng de **saus** op smaak met zout en peper. Hak de **oliven** grof.



5. Pizza bakken

Bak de **pizza** 10-13min in het midden van de oven, tot het **deeg** knapperig is en de **topping** goudgeel. Als de **pizza** aan het einde van de baktijd nog niet helemaal gaar is, bak 'm dan wat langer maar houd 'm goed in de gaten.



3. Deeg uitrollen

Rol het **deeg** met het bakpapier uit op een bakplaat. Druk het **deeg** licht aan en vouw de **randen** evt. wat om zodat er een **pizzarand** ontstaat.



6. Snijden en serveren

Laat de **pizza** kort afkoelen, snijd 'm in stukken en bestrooi met wat (versgemalen) peper.