



Minipizza's met paprika en olijven

me pittige broccoli en zonnebloempitten



ca. 35min



2 personen

Wat een schattige minipizza's! Deze kleine deegbommetjes beleg je rijkelijk met knapperige paprika, groene olijven en een flinke laag gesmolten kaas. Terwijl ze in de oven bakken, maken we een lauwarme salade van pittig gekruide broccoli en geroosterde zonnebloempitten. Lekker en origineel!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1x gehakte tomaten met basilicum
- 1 paprika
- 1 zakje groene olijven
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 50g jonge Goudse, geraspt ⁷
- 1 grote broccoli
- 25g zonnebloempitten
- 1 zakje cajunkruiden

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1035kcal, vet 42.9g, koolhydraten 115.6g, eiwit 34.2g



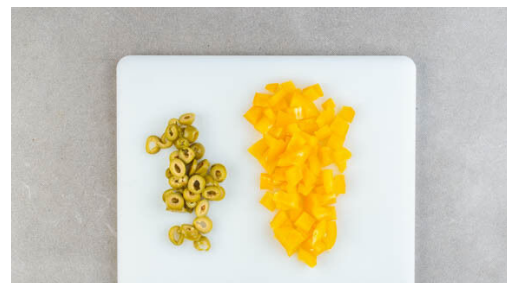
1. Saus voorbereiden

Verhit de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel de **knoflook** en snijd fijn. Meng de **helft van de tomatensaus** met de **knoflook** en ½el balsamicoazijn. Kruid met peper en zout. De **rest van de tomatensaus** heb je voor dit recept niet nodig.



4. Pizza's bakken

Bestrijk de **pizza's** met de **tomatensaus**. Verdeel de **paprika** en **olijven** erover en bestrooi met de **kaas**. Bak de **pizza's** in 10-15min goudbruin en gaar in de oven.



2. Groente snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in grote blokjes. Snijd de **olijven** in dunne ringetjes.



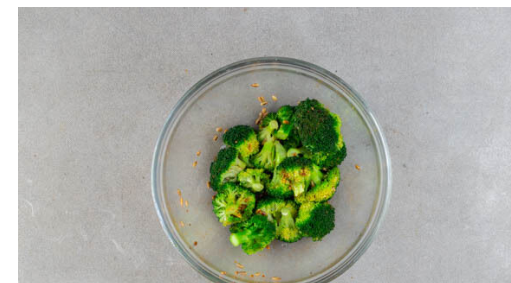
5. Broccoli koken

Breng een middelgrote kookpan met ruim gezouten water aan de kook voor de **broccoli**. Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes en voeg toe aan het kokende water. Kook 3-5min op medium tot hoog vuur tot de **broccoli** beetgaar is. Laat uitlekken in een vergiet.



3. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat en snijd in vier gelijke rechthoeken. Rol de randen voorzichtig een beetje op zodat je een **pizzarand** krijgt.



6. Broccoli verfijnen

Verhit een kleine droge koekenpan op medium tot hoog vuur en rooster de **zonnebloempitten** 1-2min tot ze beginnen te geuren. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el azijn en de **kruidenmix**. Proef en breng op smaak met peper en zout. Meng de **broccoli** met de **dressing** en bestrooi met de **zonnebloempitten**. Serveer als **bijgerecht** bij de **pizza's**.