



Vegan pizza met maïs en courgette

met spinaziesalade en vegan kaas



20-30min



2 personen

Het is pizza-avond! En deze pizza is er voor iedereen, want vandaag maken we 'em met lekker smeltende vegan kaas. Het plezier begint al in de keuken wanneer je de saus pureert met de zongedroogde tomaten en knoflook. En vervolgens beleg je de pizza met courgette, extra zongedroogde tomaten, maïs en kaas naar eigen smaak.

Wat je van ons krijgt

- 40g gedroogde tomaten
- 1 teen knoflook
- 1 blik maïs
- 500g tomatenpassata
- 1 courgette
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 100g vegan geraspte kaas
- 50g babypinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven met bakplaat
- staafmixer met beker
- keukenweegschaal
- zeef of vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1037kcal, vet 37.8g, koolhydraten 138.0g, eiwit 23.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **gedroogde tomaten** in dunne reepjes. Pel en hak de **knoflook** grof. Giet de **maïs** af in een zeef en laat uitlekken.



2. Saus maken

Doe de **helft van de gedroogde tomaten**, de **knoflook** en **200g tomatenpassata** met 1el balsamicoazijn in een hoge (maat)beker en pureer glad. Breng de **pizzasaus** op smaak met zout en peper. **Tip:** de **rest van de tomatenpassata** kun je gebruiken voor een andere saus, of verwerken in een minestrone.



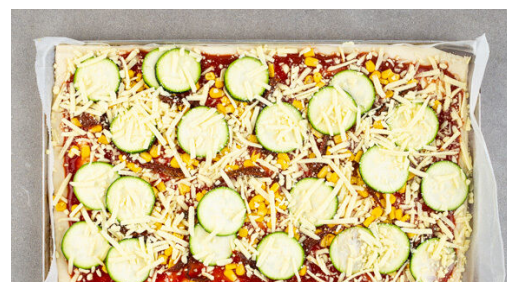
3. Courgette snijden

Snijd de **courgette** in dunne plakjes.



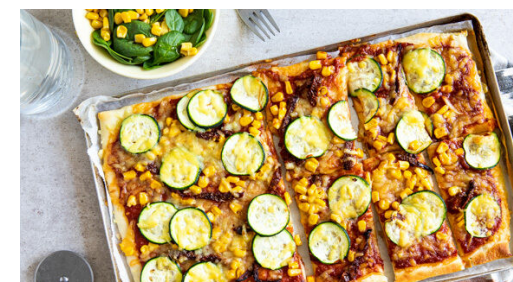
4. Saus verdelen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier naar onder uit over een bakplaat. Verdeel de **pizzasaus** met een lepel gelijkmatig over het **deeg**. Houd een rand van ca. 1cm vrij.



5. Pizza beleggen

Bestrooi het **deeg** eerst met de **kaas**, beleg het dan met de **courgetteplakjes**, de **rest van de gedroogde tomaten** en de **helft van de maïs**. Bak de **pizza** 12-15min in de oven, tot de **bodem** knapperig is en de **kaas** gesmolten is.



6. Salade mengen

Meng 2el olijfolie met 1el balsamicoazijn, 1/2tl mosterd en een snuf zout, peper en suiker. Hussel de **dressing** om met de **babypinazie** en de **rest van de maïs**. Snijd de **pizza** in stukken en serveer met de **salade**.