



Makkelijke pizza met gemengd gehakt

met paprikarelish en oregano



40-50min



2 personen

Echte vleesliefhebbers mogen in hun handjes knijpen, want vandaag maken we een heerlijke makkelijke pizza met rundergehakt. En aangezien kaas ook niet mag ontbreken, bestrooi je de pizza ook met een flinke berg geraspte kaas. Al die rijke smaken hebben wel iets fris nodig, dus je maakt er een snelle paprikarelish bij, die je na het bakken over de pizza verdeeld.

Wat je van ons krijgt

- 2 tenen knoflook
- 1 ui
- 1 gele paprika
- 1 rode paprika
- 1x rundergehakt
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje gedroogde oregano
- 100g geraspte jongbelegen kaas ⁷
- 1 zakje chilivlokken

Wat je thuis nodig hebt

- mosterd ¹⁰
- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- honing of suiker

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- schuimspaan

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1206kcal, vet 53.1g, koolhydraten 121.2g, eiwit 53.8g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Pel en hak de **knoflook** grof. Pel en hak de **ui** fijn. Snijd de **paprika's** in vieren, verwijder de kern en snijd ze in dunne reepjes.



4. Paprikarelish maken

Doe de **rest van de ui en knoflook** met de **paprika** in een middelgrote kookpan. Voeg 1 el mosterd, 60ml (wittewijn)azijn, 2 el honing of suiker, 1 tl zout en 100ml water toe. Roer tot de honing of suiker is opgelost, breng dan aan de kook en laat het geheel 10-15min zachtjes koken op laag vuur.



2. Gehakt rul bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1 el olijfolie. Bak de **helft van de knoflook en ui** 3-4min en voeg dan het **gehakt** en 1/2tl zout en peper toe. Draai het vuur hoog en bak het **gehakt** in 5-6min rul en droog. Neem de pan van het vuur.



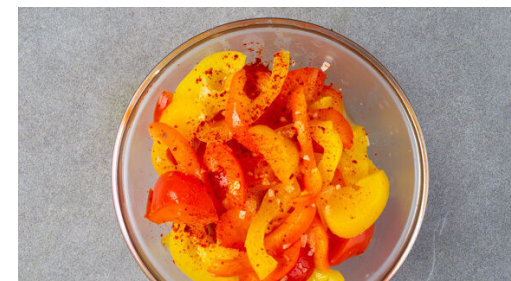
5. Pizza beleggen

Bestrijk het **deeg** met de **tomatenpuree**. Bestrooi met de **oregano** en de **helft van de kaas**. Verdeel het **gehakt** erover en top met de **rest van de kaas**. Bak de **pizza** 10-12min in de oven, tot het **deeg** knapperig is en de **kaas** goudbruin gesmolten.



3. Deeg voorbakken

Rol ondertussen het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Prik in met een vork en bak het **deeg** in 5-7min lichtbruin in de oven.



6. Paprika op smaak brengen

Neem de **paprikarelish** van het vuur en laat een beetje afkoelen. Breng op smaak met de **chilivlokken** (houd ze apart als er kinderen mee-eten). Schep de **paprika** met een schuimspaan uit de pan en verdeel over de **pizza**.