



Rookworst-oreganopizza

met groente-tomatensaus



30-40min



2 personen

De Italianen zullen ons vast voor gek verklaren, maar wij zijn fan van deze pizza met Gelderse rookworst. De zachte, kruidige worst doet het namelijk super met de homemade tomaten-paprikasaus, de lichtzoute kaas en kruidige oregano op een knapperige pizzabodem. Je moet er even wat geduld voor hebben, maar deze pizza is het wachten meer dan waard!

Wat je van ons krijgt

- 7
- 9
- 1

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat
- dunschiller
- grote koekenpan
- oven

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 962kcal, vet 34.8g, koolhydraten 118.3g, eiwit 37.4g



1. Groenten bakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Schil de **wortel**, snijd hem in de lengte doormidden en vervolgens in dunne plakjes. Snijd de **bleekselderij** in ca. 0,5cm dikke schijfjes. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op matig-middelhoog vuur en bak de **bleekselderij** en **wortel** 5-6min totdat ze zachter zijn.



4. Saus maken

Voeg dan de **helft van de tomatenblokjes** toe en breng het geheel aan de kook. Laat 2-3min zachtjes sudderen tot het meeste vocht is verdampt. Neem de pan van het vuur en breng de **groentesaus** op smaak met peper en evt. zout en **meer gerookt paprikapoeder**. Snijd de **rookworst** in plakjes. Bewaar de **rest van de tomatenblokjes** voor een ander recept.



2. Paprika snijden

Halveer de **paprika**, verwijder de kern en het steeltje en snijd de **paprika** in 2cm grote stukken. Voeg de **paprikastukken** aan de pan toe en bak ze 2-3min mee.



5. Pizza beleggen

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat en verdeel de **groentesaus** gelijkmatig over het deeg. Bestrooi de **bodem** met de **geraspte kaas** en verdeel de **plakjes worst** erover. Bestrooi met **oregano** en besprenkel met een paar druppels olijfolie. Bak de **pizza** in 15-20min goudbruin en gaar in de oven.



3. Groenten op smaak brengen

Pel en hak de **knoflook** grof. Voeg de **knoflook** met de **helft van het gerookte paprikapoeder** aan de pan toe en roerbak nog 30sec.



6. Koriander hakken

Hak intussen de **koriander** zonder hardere steeltjes grof. Snijd de **pizza** in stukken en bestrooi hem met de **koriander**.