



Mediterraanse pizza met salsiccia

en aubergine besprenkeld met yoghurtsaus



30-40min



2 personen

Voor deze pizza met Mediterrane smaken gebruikte chef Tamara een handige manier om snel veel smaak te geven aan je ingrediënten. Door de salsicciaworstjes uit hun velletje te halen, daarna te bakken in de pan en die pan niet schoon te maken, krijgt ook de aubergine die je in dezelfde pan bakt in een handomdraai een heerlijke smaak. Zo simpel, maar zó lekker!

Wat je van ons krijgt

- 1 salsiccia
- 1 aubergine
- 1 rode ui
- 1 sachet gerookt paprikapoeder
- 1 rode paprika
- 2 tenen knoflook
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas ⁷
- 5g verse munt
- 1 beker yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 975kcal, vet 37.6g, koolhydraten 110.0g, eiwit 43.0g



1. Salsiccia bakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Verwijder het worstvel en snijd de **salsiccia** in stukjes. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **salsiccia** in 3-4min rondom goudbruin. Schep het **vlees** in een kom en zet die opzij tot stap 5.



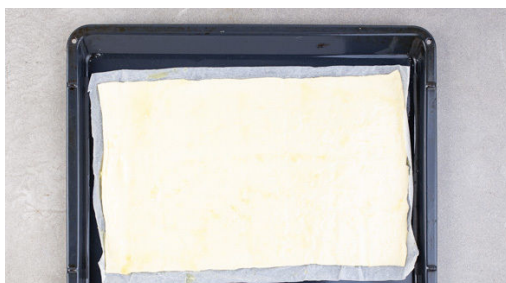
2. Groenten snijden

Snijd de **aubergine** in blokjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen.



3. Aubergine en ui bakken

Verhit de gebruikte pan op middelhoog vuur en voeg de **aubergine**, **ui**, een flinke snuf **gerookt paprikapoeder** en 1/4tl zout toe. Bak 5-7min totdat de **aubergine** zacht is en breng de **groenten** op smaak met peper en evt. meer **gerookt paprikapoeder** en zout. Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in dunne reepjes.



4. Deeg voorbereiden

Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Meng de **knoflook** met 1el olijfolie. Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit en besprenkel het deeg met de **knoflookolie**.



5. Pizza beleggen

Verdeel **2/3e van de geraspte kaas** over het **deeg** en beleg de **pizza** met de **aubergine**, **paprika** en **salsiccia** (veeg de kom niet schoon!). Bestrooi de **pizza** met de **rest van de kaas** en besprenkel met de **salsiccia-olie**. Bak de **pizza** in 15-20min gaar en goudbruin in de oven.



6. Dip maken

Pluk de **muntblaadjes** en hak ze fijn, doe de steeltjes weg. Meng de **yoghurt** in een kommetje met **2/3e van de munt**, 1tl azijn, 1/4tl zout en een snuf peper. Serveer de **pizza's** besprenkeld met de **dip** en bestrooid met de **rest van de munt**.