



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 aubergine in dezelfde pan te bakken als de ontvelde salsicciaworstjes maak je van jouw pizzatopping in één keer iets bijzonders. Simpel, maar o zó lekker!

Wat je van ons krijgt

- 2 salsiccia
- 1 aubergine
- 1 rode ui
- 1 sachet gerookt paprikapoeder
- 1 rode paprika
- 1 teen knoflook
- 1 rol pizzadeeg¹
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas⁷
- 10g verse munt
- 1 kuipje yoghurt⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- middelgrote koekenpan
- bakplaat

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 1047kcal, vet 41.8g, koolhydraten 111.8g, eiwit 49.2g



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. Maak de pan niet schoon.



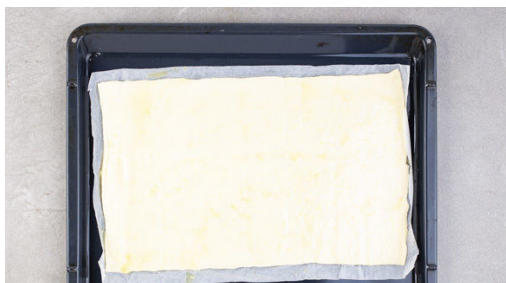
2. Groenten snijden

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**, **1/2tl paprikapoeder** en **1/4tl zout** toe. Bak 5-7min totdat de **aubergine** zacht is. Breng de **groente** op smaak met peper, meer **paprikapoeder** en zout. Verwijder de kern en snijd de **paprika** 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 vervolgens met de **knoflookolie**.



5. Pizza beleggen

Verdeel **2/3e van de kaas** over het **deeg** en beleg de **pizza's** 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** die in de kom is achtergebleven. Bak de **pizza** in 15-20min gaar en goudbruin in de oven.



6. Dip maken

Snijd de **muntblaadjes** fijn. Meng de **yoghurt** met **2/3e van de munt**, 1tl azijn, 1/4tl zout en een snuf peper. Besprenkel de **pizza** met de **dip** en bestrooi hem met de **rest van de munt**.