



BBQ-pizza met rundergehakt

en maïs met rode-uienpickle



30-40min



2 personen

De pizza is crowdpleaser nummer één. Makkelijk te bereiden en jong en oud kan in de keuken meehelpen! Vandaag geen Italiaanse klassieker, maar eentje belegd met elementen uit de Tex-Mex-keuken. Het rundergehakt is op smaak gebracht met smoky BBQ-saus en de combinatie van zoete maïs en frizure uienpickle bieden het perfecte tegenwicht. Om je vingers bij af te likken!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 2 tomaten
- 1 blik maïs
- 10g verse koriander
- 1x rundergehakt
- 2 zakjes BBQ-saus ^{9,10}
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 beker zure room ⁷
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- suiker

Kookgerei

- bakplaat
- oven
- zeef
- middelgrote koekenpan

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

Kooktip

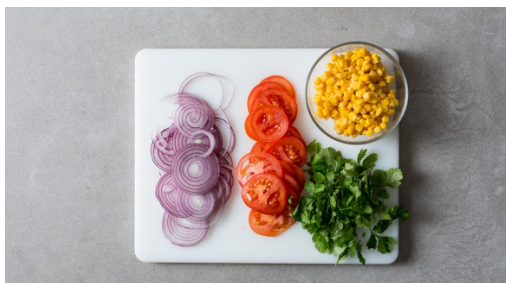
Als het lastig is de zure room te verdelen, laat deze dan eerst op kamertemperatuur komen.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1047kcal, vet 38.0g, koolhydraten 121.4g, eiwit 49.4g



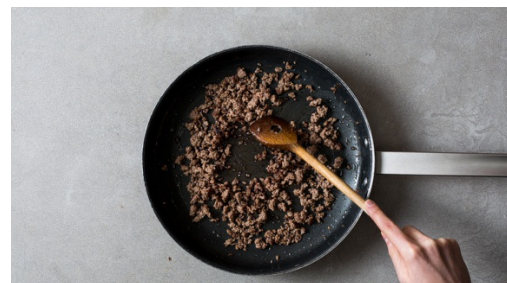
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Pel en snijd de **ui** in zo dun mogelijke ringen. Snijd de **tomaten** in dunne plakjes. Giet de **helft van de maïs** af (bewaar de rest voor een ander recept). Hak de **koriander** grof.



4. Pizza beleggen

Besmeer de **pizzabodem** met de **zure room** (zie tip, links). Roer de **rest van de BBQ-saus** met 1tl water los en besprenkel de **pizzabodem** ermee. Beleg de **pizza** met de **kaas**, het **gehakt**, de **maïs** en de **tomatenplakjes**. Bak de **pizza** in 15-20min onderin de oven gaar.



2. Gehakt bakken

Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg het **gehakt** toe en bak in 3-4min bruin en rul. Neem de pan van het vuur en roer de **helft van de BBQ-saus** door het **gehakt**.



5. Uienpickle maken

Doe 1-2el azijn, 1/2tl zout en 1tl suiker in een kommetje en roer door tot de suiker is opgelost. Roer dan de **ui** erdoor en zet opzij.



3. Pizzadeeg voorbereiden

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier uit op een bakplaat.



6. Serveren

Giet vlak voor het serveren de **uienpickle** af. Snijd de **pizza** in stukken en garneer met de **pickle** en **koriander**.