



Zoete Thaise gehaktpizza

met frisse paprika-wortelsalade



20-30min



2 personen

Ben je ook fan van pizza, maar heb je weleens zin om de Italianen het bloed onder de nagels vandaan te halen? Maak dan deze Thaise variant! Je belegt het kant-en-klare pizzadeeg met in zoete chilisaus gebakken varkensgehakt. Eroverheen knapperige paprika en wortel. Bestrooi de pizza vervolgens met een flinke laag kaas en Thaise basilicum en je hebt een fusionpizza om u tegen te zeggen.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 wortel
- 1 rode paprika
- 10g verse Thaise basilicum
- 1x varkensgehakt
- 2 zakjes zoete chilisaus
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 zakje geraspte mozzarella ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- dunschiller
- oven
- keukenrasp
- bakplaat
- grote koekenpan

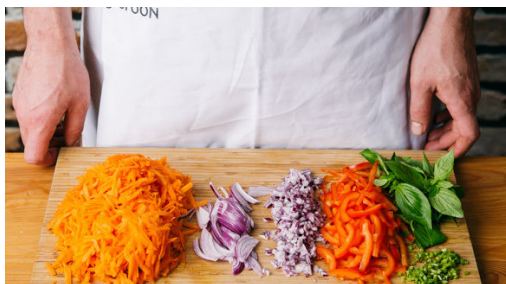
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1170kcal, vet 48.8g, koolhydraten 124.4g, eiwit 52.8g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Halveer en pel de **ui**. Hak **een helft** fijn, snijd de **ander** in dunne, halve ringen. Schil evt. de **wortel** en rasp hem grof. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Pluk de **Thaise basilicumblaadjes** en hak de **steeltjes** fijn.



4. Pizza bakken

Beleg de **pizza** met het **gehaktmengsel** en verdeel dan de **uiringen, helft van de wortel** en de **helft van de paprika** erover. Bestrooi met de **mozzarella** en bak de **pizza** in 15-20min goudbruin en gaar in de oven.



2. Gehakt aanbraden

Verhit 1el plantaardige olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg het **gehakt**, de **basilicumsteeltjes** en de **gehakte ui** toe en bak 3-5min totdat het **gehakt** rul is. Roer **1 zakje chilisaus** door het **gehakt** en breng op smaak met peper en zout.



5. Dressing maken

Meng de **rest van de chilisaus** met 1el azijn, 1el olijfolie en een snuf peper en zout.



3. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Vouw de randjes van het **deeg** om.



6. Salade maken

Meng de **rest van de groenten** met de **dressing** zodra de **pizza** uit de oven is. Snijd de **pizza** in stukken, bestrooi met de **basilicumblaadjes** en serveer de **salade** eraast.