



Pizza met rookworst en oregano

met groente-tomatensaus en kaas



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 zelfgemaakte 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

- 1 wortel
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 gele paprika
- 1 teen knoflook
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 rookworst
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas ⁷
- 1 zakje gedroogde oregano
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met 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), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1125kcal, vet 54.4g, koolhydraten 111.0g, eiwit 41.3g



1. Groenten bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Snijd de **bleekselderij** in dunne schijfjes. Verhit een grote koekenpan op middelhoog-hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **wortel** en **bleekselderij** in 5-6min zacht.



2. Paprika toevoegen

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Voeg toe aan de pan en bak 2-3min mee.



3. Groenten op smaak brengen

Pel en hak de **knoflook** grof. Voeg toe aan de pan, met de **helft van het paprikapoeder** en een snuf zout en peper. Bak ca. 30s mee.



4. Saus maken

Voeg de **helft van de tomatenblokjes** toe (je hebt de rest niet nodig) en breng het geheel aan de kook. Laat 2-3min koken, tot de meeste vloeistof verdampt is en de **sous** wat is ingedikt. Neem van het vuur en proef of je meer zout, peper of **paprikapoeder** wil toevoegen. Snijd de **rookworst** in dunne plakjes.



5. Pizza beleggen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Verdeel de **sous** erover, bestrooi met de **kaas** en beleg met de **rookworst**. Bestrooi met de **helft van de oregano** en besprenkel met 1tl olijfolie. Bak de **pizza** in 15-20min goudbruin en gaar in de oven.



6. Afmaken & serveren

Hak de **koriander incl. steeltjes** grof. Snijd de **pizza** in stukken en bestrooi met de **koriander**.