



## Makkelijke pizza met gemengd gehakt

met paprikarelish en oregano



40-50min



2 personen

Echte vleesliefhebbers mogen in hun handjes knijpen, want vandaag maken we een heerlijke makkelijke pizza met gemengd gehakt. En aangezien kaas ook niet mag ontbreken, bestrooi je de pizza ook met een flinke berg geraspte pizzakaas. Al die rijke smaken hebben wel iets fris nodig, dus je maakt er een snelle paprikarelish bij, die je na het bakken over de pizza verdeelt.

### Wat je van ons krijgt

- 2 tenen knoflook
- 1 ui
- 1 gele paprika
- 1 rode paprika
- 1x rund- en varkensgehakt
- 1 rol pizzadeeg <sup>1</sup>
- 1 zakje milde mosterd <sup>10</sup>
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje gedroogde oregano
- 100g pizzakaas <sup>7</sup>
- 1 zakje chilivlokken

### Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- honing of suiker
- olijfolie
- azijn

### Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- schuimspaan

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

### Allergenen

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

### Voedingswaarde per portie

calorieën 1190kcal, vet 56.4g, koolhydraten 110.1g, eiwit 52.0g



#### 1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Pel en hak de **knoflook** grof. Pel en hak de **ui** fijn. Snijd de **paprika's** in vieren, verwijder de kern en snijd ze dan in de breedte in dunne reepjes.



#### 4. Paprikarelish maken

Doe de **rest van de ui en knoflook** met de **paprika** in een middelgrote kookpan. Voeg de **mosterd** toe, met 60ml (wittewijn)azijn, 2el honing of suiker, 1tl zout en 100ml water. Roer tot de honing of suiker is opgelost, breng dan aan de kook en laat het geheel 10-15min zachtjes koken op laag vuur.



#### 2. Gehakt rul bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **helft van de knoflook en ui** 3-4min en voeg dan het **gehakt**, 1/2-1tl zout en 1/2tl peper toe. Draai het vuur hoog en bak het **gehakt** in 5-6min rul en droog. Neem de pan van het vuur.



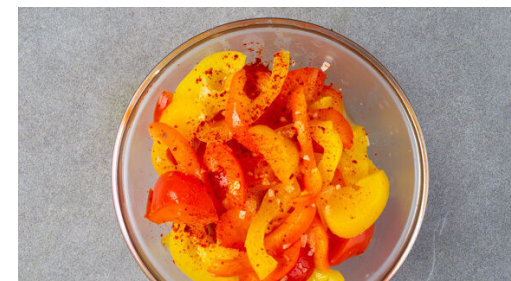
#### 5. Pizza beleggen

Bestrijk het **deeg** met de **tomatenpuree**. Bestrooi met de **oregano** en de **helft van de kaas**. Verdeel het **gehakt** erover en top met de **rest van de kaas**. Bak de **pizza** 10-12min in de oven, tot het **deeg** knapperig is en de **kaas** goudbruin gesmolten.



#### 3. Deeg voorbakken

Rol ondertussen het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Prik in met een vork en bak het **deeg** in 5-7min lichtbruin in de oven.



#### 6. Paprika op smaak brengen

Neem de **paprikarelish** van het vuur en laat een beetje afkoelen. Breng dan op smaak met de **chilivlokken** (houd wat **relish** apart als er kinderen meeëten). Schep de **paprika** met een schuimspaan uit de pan en verdeel over de **pizza**.