

DINNERLY



Krokante pizza met groenten en olijven met vegan kaas



ca. 30min



2 personen

Heb je zin in een krokante pizza die rijkelijk is belegd met lekkere toppings en gesmolten kaas... maar dan vegan? Geen probleem! Dankzij vegan smeltkaas hoef je helemaal niets te missen. En deze pizza met courgette, champignons, olijven en geraspte kaas is niet alleen vegan, hij is ook nog overheerlijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 courgette
- 250g champignons
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 rol pizzadeeg¹
- 50g vegan kaas

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- keukenrasp
- zeef

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

ALLERGENEN

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 851kcal, vet 37.4g, koolhydraten 104.3g, eiwit 20.1g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 230°C hetelucht – haal eerst de bakplaat eruit. Rasp de **courgette**, doe 'm in een zeef en meng met 1tl zout. Borstel evt. de **champignons** en snij ze in dunne plakjes. Pel 2 tenen knoflook en snij ze fijn. Meng de helft van de knoflook door de **courgette** in de zeef.



2. Saus maken

Meng de **tomatenpuree**, de rest van de knoflook, 2el olijfolie, 1tl azijn en 2el water tot een **pizzasaus**. Proef en breng op smaak met peper en zout. Snij de **olijven** grof.



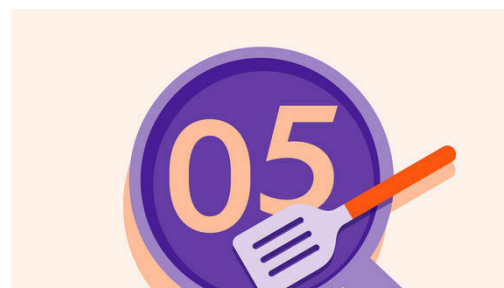
3. Deeg uitrollen

Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat. Druk het lichtjes aan en vouw de randen naar binnen zodat er een **pizzakorst** ontstaat.



4. Pizza beleggen

Bestrijk het **deeg** gelijkmatig met de **pizzasaus**. Knijp de **courgette** grondig uit met je handen, zodat het overgebleven vocht eruit komt. Verdeel de **courgette**, de **champignons** en de **olijven** over het **deeg**. Bestrooi gelijkmatig met de **kaas** en druppel er wat olijfolie over.



5. Pizza bakken

Bak de **pizza** 10-13min middenin de oven, tot het **deeg** krokant is en de **kaas** goudgeel is. Laat de **pizza** een beetje afkoelen, snij 'm in stukken en bestrooi met wat versgemalen peper.



6. Foodstyling

Om de verschillende kleuren en vormen van je toppings goed te laten zien, kun je natuurlijk ook eerst de kaas over het deeg met saus strooien en die vervolgens met de rest van de toppings beleggen. Zo kun je je pizza naar je eigen hand zetten zonder de smaak aan te passen.