

DINNERLY



Krokante pizza met courgette en olijven en geraspte kaas



ca. 30min



2 personen

Heb je zin in een krokante pizza, maar dan wel vegetarisch? Geen probleem! Deze pizza is rijkelijk belegd met fijne tomatensaus, verse courgette, hartige olijven en natuurlijk afgetopt met geraspte kaas. Zo is deze pizza niet alleen vegetarisch, maar ook nog eens overheerlijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 courgettes
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 rol pizzadeeg¹
- 100g jonge Goudse, geraspt⁷

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

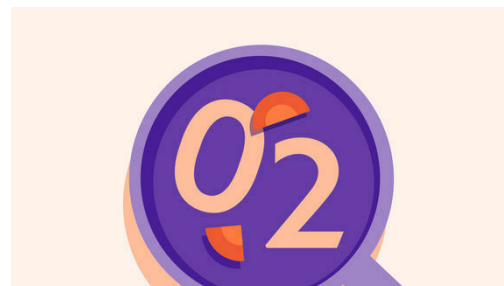
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 986kcal, vet 44.7g, koolhydraten 108.3g, eiwit 32.0g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 230°C hetelucht – haal eerst de bakplaat eruit. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Rasp de **courgettes**, meng met de knoflook en 1tl zout in een zeef en zet opzij. Snij de **olijven** grof.



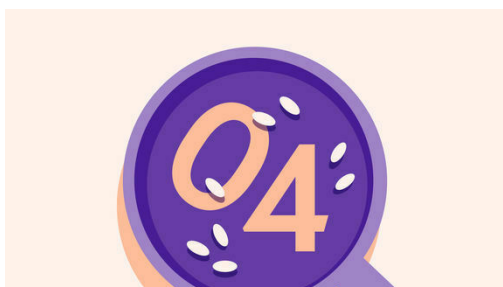
2. Saus maken

Pel nog 1 teen knoflook en snij fijn. Meng met de **tomatenpuree**, 2el olijfolie, 1tl azijn en 2el water tot een **pizzasaus**. Proef en breng op smaak met peper en zout.



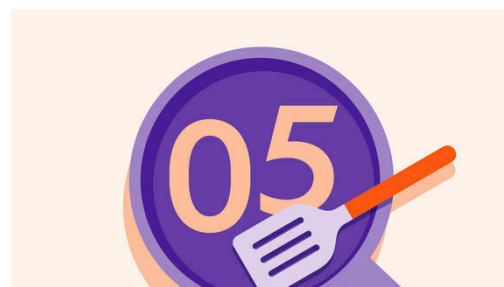
3. Deeg uitrollen

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** en de **olijven** over het **deeg**. Bestrooi gelijkmatig met de **helft van de kaas** (of meer naar smaak) en druppel er wat olijfolie over.



5. Pizza bakken

Bak de **pizza** 15-20min middenin de oven, tot het **deeg** krokant 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.