



Knapperige groentepizza met olijven

met Willicroft vegan geraspte topping



ca. 30min



2 personen

Zin in pizza, maar het liefst vegan? Geen probleem! Je hoeft die typisch goudgele kaaspizza helemaal niet te missen met deze vegan geraspte topping van Willicroft. De verse courgette met knoflook, stevige champignons en hartige olijven zijn natuurlijk ook vegan én zijn de perfecte combinatie voor een smaakvolle en goedvullende pizza. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 2 courgettes
- 250g champignons
- 2 tenen knoflook
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje zwarte oliven
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 75g Willicroft vegan geraspte topping

Wat je thuis nodig hebt

- 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 1020kcal, vet 47.0g, koolhydraten 120.1g, eiwit 25.0g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Rasp de **courgettes** grof, leg in een zeef, roer 1tl zout erdoor en zet opzij. Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in dunne plakjes. Pel de **knoflook** en hak fijn. Voeg de **helft van de knoflook** toe aan de **courgette** in de zeef en schep om.



4. Pizza beleggen

Verdeel de **pizzasaus** gelijkmatig over het **deeg**. Knijp zoveel mogelijk vocht uit de **courgetterasp**. Verdeel dan de **courgetterasp**, de **champignons** en de **oliven** over het **deeg**. Bestrooi met de **geraspte topping** en besprenkel met 1 el olijfolie.



2. Saus maken

Meng de **tomatenpuree** met de **rest van de knoflook**, 2el olijfolie, 1tl azijn en 2el water. Breng de **saus** op smaak met peper en zout. Hak de **oliven** grof.



5. Pizza bakken

Bak de **pizza** 10-13min in het midden van de oven, tot het **deeg** knapperig is en de **topping** goudgeel. Als de **pizza** aan het einde van de baktijd nog niet helemaal gaar is, bak 'm dan wat langer maar houd 'm goed in de gaten.



3. Deeg uitrollen

Rol het **deeg** met het bakpapier uit op een bakplaat. Druk het **deeg** licht aan en vouw de **randen** evt. wat om zodat er een **pizzarand** ontstaat.



6. Snijden en serveren

Laat de **pizza** kort afkoelen, snijd 'm in stukken en bestrooi met wat (versgemalen) peper.