



## BBQ-pizza met gegrilde paprika

en maïs, uienpickle en koriander



30-40min



2 personen

BBQ-smaken op een pizza zijn onweerstaanbaar! Daarom beleg je vandaag jouw pizza met rode paprika, zachte mozzarella en uienpickle. Daaronder vind je een romig laagje van crème fraîche gemengd met BBQ-saus. In de USA verschillen de ingrediënten van deze saus van staat tot staat. Onze rokerig-zoete saus op basis van tomaat, honing, azijn en specerijen neemt je rechtstreeks mee naar Louisiana. Giddy up!

## Wat je van ons krijgt

- 2 rode paprika's
- 1 rode ui
- 1 blikje maïs
- 1 rol pizzadeeg<sup>1</sup>
- 1 beker crème fraîche<sup>7</sup>
- 5g Mexicaanse kruiden
- 1 sachet BBQ-saus<sup>9,10</sup>
- 1 bol mozzarella<sup>7</sup>
- 10g verse koriander

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- suiker
- olijfolie

## Kookgerei

- oven
- zeef
- grillpan of grote koekenpan
- bakplaat

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), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

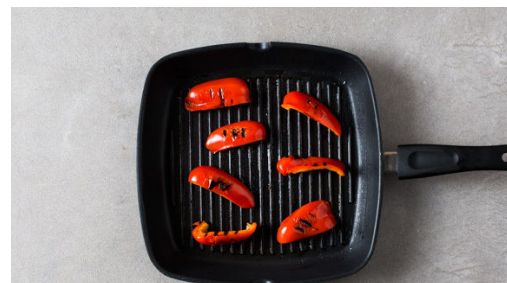
### Voedingswaarde per portie

calorieën 1080kcal, vet 46.8g, koolhydraten 122.9g, eiwit 34.1g



### 1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in brede repen. Pel en snijd de **ui** in zo dun mogelijke ringen. Giet de **maïs** af.



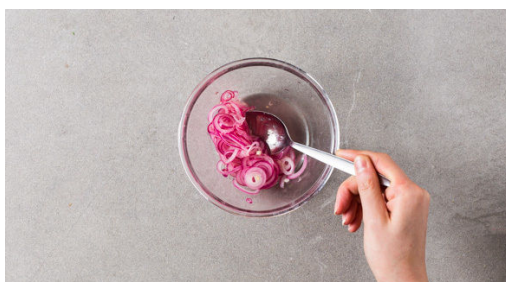
### 2. Groenten bakken

Verhit 1 el olijfolie in een grillpan of een grote koekenpan en leg de **repen paprika** er naast elkaar in. Bak de **paprika** 2-3min zonder te bewegen en schep om. Bak de **paprika** nog eens 2-3min op de andere kant en breng op smaak met peper en zout.



### 3. Pizza beleggen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Meng de **crème fraîche** met de **bbq-saus**, de **helft van de Mexicaanse kruiden** en een snuf zout en peper. Bestrijk het **deeg** gelijkmatig met de **crème** en beleg dan met de **maïs** en **paprika**. Bak de **pizza** 15-20min in de oven tot het **deeg** goudbruin en iets knapperig is.



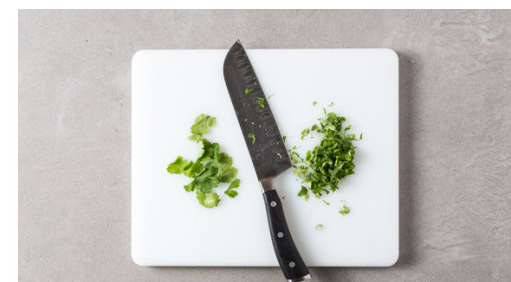
### 4. Uienpickle maken

Meng 4el azijn, 1el suiker en 1/4tl zout in een kommetje en roer tot de suiker is opgelost. Roer dan de **ui** door het **azijnmengsel** en zet opzij.



### 5. Kaas verdelen

Scheur de **mozzarella** in kleine stukjes en verdeel die in de laatste 8-10min van de baktijd over de **pizza**.



### 6. Kruiden snijden

Hak de **koriander** zonder harde steeltjes fijn. Snijd de **pizza** in stukken en garneer met **uienpickle** en **koriander**.