

DINNERLY



BBQ-pizza met paprika, maïs en mozzarella



ca. 25min



2 personen

Het duurt nog wel even voor we weer in de openlucht kunnen barbecueën. Maar wij hebben zo'n zin in die heerlijk rokerige smaak en daarom hebben we zelf een BBQ-pizza ontworpen: de tomatensaus wordt verrijkt met heerlijke BBQ-smaken en de pizza beleggen we met fris-zoete paprika en maïs. Afmaken met mozzarella en bosui en we zien onszelf al lekker samen in de tuin staan.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 blik maïs
- 1 rode paprika
- 1 bosui
- 2 zakjes BBQ-saus ^{9,10}
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 bol mozzarella ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat
- zeef

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

KOOKTIP

De overgebleven maïs kun je evt. gebruiken in een frisse tomatensalade om bij de pizza te serveren.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

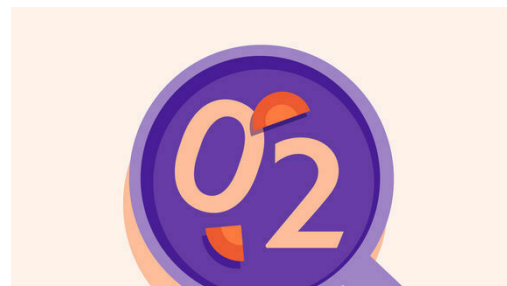
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 864kcal, vet 28.9g, koolhydraten 114.3g, eiwit 28.8g



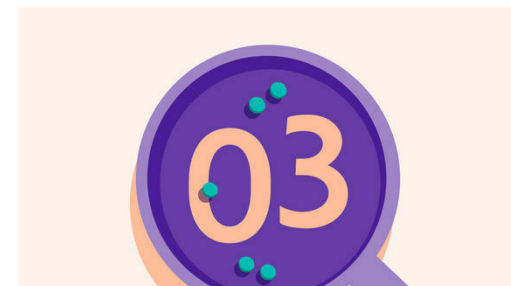
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat uit de oven. Laat de **maïs** uitlekken in een zeef of vergiet. Snij de **paprika** in vieren, verwijder de kern en snij in dunne reepjes. Snij het **groen** en het **wit** van de **bosui** afzonderlijk in dunne ringen. Pel 1 teen knoflook en snij fijn, of gebruik een knoflookpers.



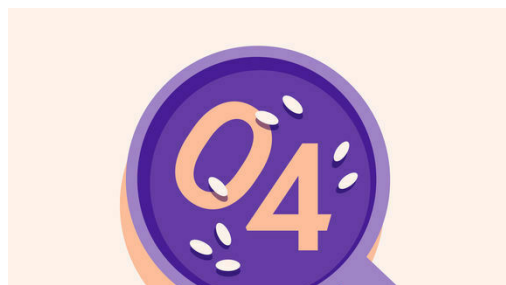
2. Pizzasaus maken

Maak een pizzasaus door de knoflook, alle **BBQ-saus**, de **tomatenpuree**, 2el water, 1el olijfolie en een snuf peper en zout door elkaar te roeren.



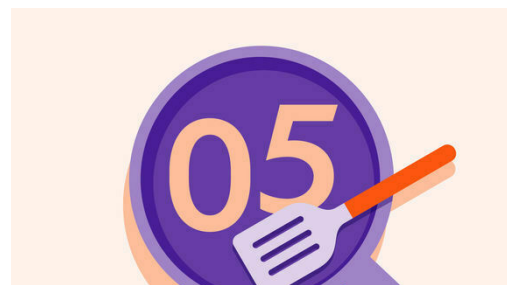
3. Pizza beleggen

Rol op een bakplaat het **pizzadeeg** met het papier uit. Beleg de bodem met de **pizzasaus**, de **helft van de maïs**, de **paprika** en de **witte bosui**. Bak de **pizza** ca. 8min in de oven.



4. Pizza bakken

Giet de **mozzarella** goed af en scheur deze in kleine stukjes. Verdeel de **kaas** over de **pizza** en bak nog eens 8-12min tot de bodem knapperig en de **mozzarella** gesmolten is.



5. Afmaken en serveren

Snij de **pizza** in stukken, verdeel het **groen van de bosui** eroverheen en serveer.



6. Lekker scherp

Zomerse barbecues gaan goed samen met scherpe smaken. Als je het lekker vindt kun je vlak voor het serveren de stomende stukken pizza besprenkelen met wat drupjes hete saus – of dit Aziatische sriracha of Mexicaanse tabasco is laten we helemaal aan jou over.