

DINNERLY



BBQ-pizza met paprika, maïs en mozzarella



ca. 25min



2 personen

Niet iedereen heeft de ruimte of de tijd om te 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 zitten.

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 of vergiet

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 eruit. Laat de **maïs** uitlekken in een zeef of vergiet. Snij de **paprika** in dunne reepjes en verwijder daarbij de zaadlijsten. Snij het **groen** en het **wit** van de **bosui** afzonderlijk in dunne ringen. Pel 1 teen knoflook en snij heel fijn, of gebruik een knoflookpers.



2. Pizzasaus maken

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



3. Pizza beleggen

Rol het **pizzadeeg** met papier uit op een bakplaat. 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** af en scheur 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 en bestrooi met het **groen van de bosui**.



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.