



Hoofdgerechten

Pizza BBQ chicken

Voor 2 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar pizzadeeg
250 gram kip (filet)
handvol basilicumblaadjes
4 kerstomaatjes (in plakjes)
1 rode paprika (in reepjes)
2 lente-uitjes (in ringen)
3 eetlepels barbecuesaus
3 eetlepels tomatenpuree
1 bol mozzarella
olijfolie
peper

Bereidingswijze

Meng de barbecuesaus met de tomatenpuree. Voeg een scheutje water toe en roer los. Besmeer de kipfilet met wat van de saus, wikkel in folie en leg het pakketje indirect 45 minuten op de barbecue.

Haal het vlees uit de folie en trek het met twee vorken uit elkaar. Rol het pizzadeeg open. Besmeer met de resterende barbecuesaus. Verdeel er de tomaatjes, paprika, lente-uitjes en kip over. Trek de mozzarella in stukken en verdeel over de pizza. Kruid met peper, leg de pizza op een stuk dubbelgevouwen en met olijfolie bestreken aluminiumfolie of pizzasteen en leg 20 minuten op de barbecue, liefst met gesloten deksel.

Werk de pizza voor het serveren af met het basilicum.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

