



Hoofdgerechten

Courgette pizza met geroosterde paprika, rucola en mozzarella

Voor 2 personen.

Ingrediënten

1 rode ui (in ringen)
1 courgette (grote)
1 handvol rucola
1 rode paprika
1 gele paprika
1 bol mozzarella (in dunne plakjes)
100 gram kaas (oude, geraspt)
1 eetlepel oregano (gedroogd)
20 gram pijnboompitten
120 milliliters passata
1 ei
peper
zout

Bereidingswijze

Blaker het vel van de paprika's langs alle kanten zwart onder de ovengrill. Wikkel ze daarna in vershoudfolie en laat even afkoelen. Verwijder het vel en snij de paprika's in reepjes.

Verwarm de oven voor op 180°C. Rasp de courgette fijn en knijp er al het vocht uit. Meng er het ei, de oude kaas en de oregano onder en kruid met wat peper en zout. Schep het courgettemengsel op een met bakpapier beklede bakplaat en maak er met de bolle kant van een lepel een ronde of vierkante vorm van. Zet 20 minuten in de oven.

Bestrijk de courgettebodem met de passata. Leg er de mozzarella op. Verdeel er de reepjes paprika en uienringen over en bestrooi met de pijnboompitten. Zet de pizza nog 10 minuten in de oven. Werk af met de rucola.

Tip:

Turks brood als pizzabodem is een lekker en origineel alternatief! Snij het brood open en beleg de snijkant met alle ingrediënten. Schuif 15 minuten in de oven op 180°C.

Keukenbenodigdheden

Oven

