

PIZZA VAN HET HUIS

(voor 4 personen)

Dit heb je nodig:

- een kant- en klare pizzabodem
Tip: je kan ook pitabrood, Turks brood of chiabatta gebruiken als pizzabodem
- 1 groene paprika
- 200 g champignons
- 1 courgette
- 400 g artisjokken uit blik
- 1 koffielepeltje gedroogde Provençaalse kruiden
- 150 g geraspte mozzarella
- 2 soeplepels olie



Materiaal:

- een groentemesje
- een snijplank
- een bakplaat
- een braadpan
- een keukenweegschaal
- bestek (een mes, een roerlepel, een koffielepel)

Bereiding :

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Bestrijk een bakplaat licht met olie (met een keukenborsteltje of met wat keukenpapier)
3. Laat de artisjokken uit blik uitlekken en snij ze in vieren.
4. Was de verse groenten en maak ze schoon
5. Snij de paprika in dunne reepjes, de champignons en de courgette in dunne plakjes.
6. Verhit een soeplepel olie in een braadpan en voeg de papikareepjes en de plakjes champignons en courgette toe.
7. Laat ze al roerend ongeveer 3 minuten bakken, laat ze daarna afkoelen.
8. Leg de pizzabodem op de bakplaat en bestrijk hem met de pastasaus.
9. Schik er de gebakken groenten en de artisjokken op.
10. Bestrooi de pizza met de Provençaalse kruiden en de geraspte mozzarella.
11. Bak de pizza in ongeveer 30 minuten gaar in de voorverwarmde oven.

Tip: Met wat fantasie kan je hierop zeer veel variaties maken, telkens met andere groenten. Bijvoorbeeld met uiringen, knoflook, olijven, tomaten, broccoli, spinazie, kappertjes enz. Je kan er ook wat hartigs bijleggen zoals gerookte zalm, ham, geitenkaas enz. Let erop dat de producten die je samen gebruikt samen ook lekker smaken.