



Gemengde groentepizza

Benodigheden

- 200 gram volkorenbloem
- 2 kleine eieren
- 2 el melk
- ½ tl gemengde gedroogde kruiden
- ½ tl mosterdpoeder
- 90 gram margarine
- Versgemalen zwarte peper (en zout)

- 1 el tomatenpuree
- 1 ui
- 150 gram champignons
- 1 rode paprika
- 2 stengels bleekselderij
- 4 tomaten
- 100 gram cheddar
- Olijfolie
- 55 gram boter
- Geraspte kaas

Bereiden bodem

- Warm de oven voor op 200° C (gasstand 6).
- Meng de margarine door de bloem tot een kruimelige massa
- Klop de eieren met de melk en voeg dit mengsel bij de bloem.
- Voeg toe, de kruiden, mosterdpoeder, zout en peper en kneed het deeg tot een bal.
- Maak van het deeg een pizzabodem van ± 25 cm doorsnee.

Bereiden vulling

- Hak de ui fijn, snijd de champignons en tomaten in schijfjes, de paprika en bleekselderij in kleine stukjes en rasp de cheddar.
- Smeer de pizzabodem in met olijfolie en smeer vervolgens de tomatenpuree er gelijkmatig overheen.
- Laat de boter smelten in een pan en bak de uien, champignons, paprika en bleekselderij zo'n 5 minuten.
- Verdeel het groentemengsel over de bodem. Leg de tomatenschijfjes er op en bestrooi de pizza met kaas.
- Bak de pizza in 20-25 minuten.