



Broccolipizza met kerstomaten en mozzarella



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 takje kerstomaat
olijfolie
1 broccoli (in roosjes)
1 ui (fijngesnipperd)
2 teentjes knoflook
1 ei
peper en zout
3 eetlepels tomatensaus (kant-en-klaar)
1 pak mozzarella (in bolletjes)

Bereidingswijze

- 1.** Bestrijk de kerstomaten met olijfolie en zet ze 20 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Zet apart.
- 2.** Mix de broccoli met de uien, de knoflook, het ei, peper en zout in de keukenrobot.
- 3.** Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 4.** Gebruik een spatel om het broccolimengsel tot een pizzabodemvorm te vormen.
- 5.** Zet ± 20 minuten in de op 200 °C voorverwarmde oven, of totdat de bodem goudbruin is. Bestrijk met de tomatensaus en beleg met de bolletjes mozzarella.
- 6.** Zet terug 10 minuten in de oven en werk af met de geroosterde kerstomaten.