



Cheezy, meaty, veggie pizza



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 pizzadeeg (zie basisrecept)
1 aubergine (in dunne reepjes)
olijfolie (+ extra)
125 gram ricottakaas
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
200 gram gehakt (rul gebakken)
50 gram spekreepjes
120 gram spinazie (diepvries)
1 handvol zwarte olijven (in ringen)
250 gram mozzarella (in stukjes)
peper en zout
1 handvol basilicum
1 handvol rucola
1/2 rode ui (in dunne ringen)
1 handvol parmezaanschilfers

Bereidingswijze

- 1.** Bak de reepjes aubergine goudbruin in olijfolie en laat uitlekken op keukenpapier.
- 2.** Rol het deeg uit tot vier pizzabodems. Bestrijk elke bodem met ricotta en bestrooi vervolgens met knoflook, gehakt, spekreepje, diepvriesspinazie, olijven en mozzarella. Breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Zet elke pizza 12 minuten in een op 230 °C voorverwarmde pizza.
- 4.** Werk af met basilicum, rucola, rode-uiringen en parmezaanschilfers.
- 5.** Bedruppel royaal met olijfolie en serveer.