



Pizza méditerranéenne



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 pizzabodem (kant-en-klaar)
- 1 zakje vegan strooikaas (of een potje kokosroom)
- 1/4 courgette (in dunne plakken)
- 1 handvol kerstomaatjes (gehalveerd)
- 1 bosje basilicum
- olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel pijnboompitten
- peper en zout
- 1 handvol spinazieblaadjes (en/of rucola)

Bereidingswijze

- 1.** Rol het pizzadeeg uit op een bakplaat. Bestrooi met de vegan strooikaas of bestrijk met de kokosroom.
- 2.** Bedek met plakjes courgette en kerstomaten.
- 3.** Mix de basilicum met een scheut olijfolie, de knoflook, de pijnboompitten, peper en zout tot een pesto. Bedruppel de pizza hiermee.
- 4.** Zet 12 minuten in een op 230 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Werk af met spinazieblaadjes of rucola.