



Bloemkoolpizza met geitenkaas en spinazie



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 bloemkool
1 ei
50 gram geitenkaas (zacht)
peper en zout
1 theelepel oregano
3 eetlepels tomatensaus (kant-en-klaar)
150 gram geitenkaas (bûche)
1 handvol bladspinazie
1 rode ui (in ringen)
2 walnoten (geplet)
olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Stoom of kook de bloemkool kort. Mix de bloemkool in de keukenrobot tot ze een rijstachtige textuur heeft. Schep in een keukenhanddoek en knijp het vocht eruit. Hoe droger, hoe beter de pizzabodem zal lukken.
- 2.** Doe de bloemkoolrijst in een kom en voeg het ei, de geitenkaas, peper, zout en oregano toe. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Gebruik een spatel om de bloemkool tot een pizzabodemvorm te vormen. Zet 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven of tot de korst goudbruin kleurt.
- 3.** Draai de pizzabodem om en bak opnieuw tot de korst goudbruin is. Haal uit de oven en bestrijk lichtjes met de tomatensaus. Zet 10 minuten terug in de oven.
- 4.** Beleg de pizza met de geitenkaas, de spinazieblaadjes, de rode uiringen en de geplette walnoten. Bedruppel met olijfolie en serveer.