



Courgettepizza met gehaktballetjes



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

250 gram gemengd gehakt
olijfolie
2 pizzabodems (groot, liefst rechthoekig)
4 courgetten
1 theelepel keukenzout
400 gram gruyère (geraspt)
zwarte peper van de molen
3 eetlepels panko of paneermeel

Bereidingswijze

- 1.** Rol balletjes van het gehakt en bak deze kort aan in een braadpan met een beetje olijfolie. Ze hoeven niet helemaal gaar te zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
- 2.** Neem twee rechthoekige ovenplaten en bestrijk deze met olijfolie. Beleg met het pizzadeeg.
- 3.** Rasp de courgettes en meng ze met het zout. Laat 20 minuten staan in een vergiet en knijp het overtollige vocht eruit.
- 4.** Meng met de gruyèrekaas en breng op smaak met peper. Verdeel over de twee pizzadegen. Verdeel hierover de gehaktballetjes en bestrooi met de panko. Zet 20 à 25 minuten in een op 250 °C voorverwarmde oven.