

Pizza met groene paprika, prei, basilicum

en mozzarella

Vandaag een heerlijke pizza op het menu met o.a. groene paprika. Wist je dat gele en rode paprika's beginnen als groene paprika's en verkleuren? Maak af met de smeuïge mozzarella en geniet in het zonnetje van deze zomerse pizza.

30 min | 1041 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten te sparen door je recepten te bekijken via onze mobiele website

ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Rode ui	st	1	2	3	3
Groene paprika	st	0.5	1	2	2
Prei	st	0.5	1	1	2
Pizzabodem	st	1	2	3	4
Passata	g	150	250	350	500
Buffelmozzarella	g	50	100	150	200
Verse basilicum	st	0.25	0.5	0.75	1
zelf toevoegen:					
Olie	el	0.5	1	1.5	2
Italiaanse kruiden	tl	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*

Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Pel de ui en snijd in dunne halve ringen. Was de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika in kleine stukken. Snijd de prei in de lengte doormidden, spoel onder de kraan en snijd klein.
3. Besmeer de pizzabodems met de passata, vergeet daarbij de randen niet. Beleg vervolgens met de paprika, prei en ui. Besprenkel met olie en breng op smaak met Italiaanse kruiden, zout en peper.
4. Laat de mozzarella goed uitlekken, scheur of snijd in stukken en verdeel over de pizza.
5. Bak de pizza 10-15 minuten bovenin de hete oven. Garneer voor het serveren met de basilicum.

Tip: Hak de verse basilicum samen met olie in een hakmolen tot een heerlijke basilicum olie.