



240 gram  
groenten per  
portie \*

## 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 smeuijge mozzarella en geniet in het zonnetje van deze zomerse pizza.

30 min | 727 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 |
| Mozzarella         | g  | 50   | 100 | 100  | 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 verse basilicum.

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

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze  
nieuwsbrief

