

Pizza met bloemkoolbodem

250 gr geraspte bloemkool
200 gr mozzarella
1 ei
2 eetl Italiaanse kruiden

Topping

150 ml Basis tomatensaus
1 teentje knoflook
1 eetl Italiaanse kruiden
Peper uit de molen

4 plakjes gerookte kipfilet
1 eetl pesto
Zwarte olijven
8 cherrytomaatjes
Geraspte oude kaas



Bereiding:

Verwarm de oven voor tot 220 graden.

Bodem: Leg de bloemkool rasp op een bakplaat met bakpapier en zet 15 minuten in de oven. Prak de mozzarella fijn en meng het met het ei en de italiaanse kruiden.

Laat de bloemkoolrasp een beetje afkoelen en meng het met het kaas-eimengsel. maak hiervan op de bakplaat met bakpapier een schijf van ongeveer 0,5 cm dik.

Deze mag 20 minuten in de oven.

Roerde fijngeraspte knoflook met de Italiaanse kruiden en wat peper door de basis tomatensaus.

De topping naar keuze, in dit geval kip-pesto-tomaat-olijven-kaas.

Tomaatjes en olijven halveren.

Laat de pizzabodem een beetje afkoelen, daarna kan de tomatensaus en de topping worden toegevoegd. Bak de pizza in 10-15 minuten af.

Smakelijk eten !

