

INGREDIËNTEN 2 PORTIES 1 H. 20 MIN GEMIDDELD

1 pakje Garden Gourmet Groente Gehaktballetjes
250 gram pizzameel
1 zakje droge gist (7 gram)
100 gram kerstomaatjes
1/4 rode paprika
1/4 gele paprika
2-4 eetlepels tomatensaus
1 zak rucola
2 tl gedroogde oregano
200 gram geraspte veganistische kaas
150 ml water
1 theelepel suiker
5 gram zout

Probeer eens de heerlijke vegetarische pizza met die heerlijke en sappige Garden Gourmet Groenteballetjes.

BEREIDING**1. Mix en kneed het pizzadeeg**

Meng de bloem en gist. Voeg water, suiker en zout toe en kneed tot een gladde bal deeg.

2. Het deeg laten rijzen, de oven voorverwarmen en de groenten snijden

Laat het deeg ongeveer een uur rijzen in een diepe kom afgedekt met plastic of stof op een warme plek. Verwarm de oven voor op 230°. Halveer de tomaten en groenteballetjes en snijd de paprika's in kleine reepjes.

3. Maak de pizza's

Verdeel het deeg in twee delen en rol ze uit tot ronde pizzabodems. Leg het deeg voorzichtig op de bakplaat en vorm het dan in een hartvorm. Verspreid tomatensaus erover, bestrooi met oregano en kaas. Leg de groenteballetjes, paprika's en tomaten op de pizza's.

4. Koken en serveren

Bak de pizza's ongeveer 5-10 minuten op 230 graden tot ze gaar en goudbruin zijn. Garneer met rucola.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**