

# REGENBOOGPIZZA MET MEXICAN FILET PIECES

## INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Sensational  
Marinated Filet Pieces Mexican  
Seasoning

1 pizzadeegpakket (we gebruikten  
bloemkoolbasis, maar wissel het  
gerust af!)

1 blik tomatensaus

60 g broccoli

1 rode en 1 oranje paprika

1 rode ui

40 g maïs

1 tl oregano

20 g (vegan) kaas

 2 PORTIES

 35 MIN

 GEMAKKELIJK

Een eenvoudig, kleurrijk en leuk recept waar iedereen dol op zal zijn, gemaakt met onze Sensational Filet Pieces Mexican Seasoning.

## BEREIDING

### 1. Verwarm je oven en snijd de groenten

Verwarm je oven voor op 220 °C. Snijd alle groenten grof: broccoli, rode ui en paprika's.

### 2. Bouw je pizza

Garneer je pizza. Open je blikje tomatensaus, verdeel wat over de bodem van je pizzadeeg en voeg wat oregano en wat (vegan) kaas toe.

### 3. Beleg de pizza

Voeg aan je basis alle gesneden groenten, wat maïs en Mexican Filet Pieces toe. Voeg deze ingrediënten in lagen van kleuren toe zodat het een regenboog vormt zoals in de afbeelding, van de paarse kleur van de ui tot het rood van de paprika.

### 4. BAK DE PIZZA

Als je tevreden bent, plaats de pizza gedurende 10 minuten in de oven en geniet ervan!

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