



Pizzarecepten / v2.8

Inhoudsopgave.

Asian tuna pizza.	3
Basisrecept - dunne pizzabodem.	5
Basisrecept - dikke pizzabodem.....	6
Basisrecept - pizzadeeg (rijstijd 1 uur).	7
Basisrecept - pizzadeeg (rijstijd 4-5 uur).	8
Breekpizza met roomkaas.....	9
Lahmajun - de Armeense pizza.....	10
Lekkere pizzabroodjes.....	12
Mosselpizza.	13
Mummie pizza's (airfryer).	14
Palingpizza.	15
Piccolo pizza.....	16
Pinsa met mortadella.....	17
Pissaladière.	18
Pizza bianca met groene asperges.....	19
Pizza garnalen met tomatensla.....	20
Pizza met rucola.	21
Pizzaflappen met paprika en salami.	22
Pizzarolletjes.....	23
Pizzarolls met oude kaas, pesto en Italiaanse vleeswaren.	24
Pizzasaus.....	25
Pizzavlecht "Tricolore".	26
Pizzetta.	27
Pizzetta's met aardappel.	28
Spicy chili-olie met extra vierge olijfolie.....	29
Tortilla-pizza hawaiï.	30
Turkse pizza.	31
Zalmpizza.	32
Gebruikte afkortingen.....	33

Asian tuna pizza.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Aziatische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta-Danny Jansen

Ingrediënten

Voor het pizzadeeg:

500 g bloem
7 g gist
1 el olie, arachide-
1 tl olie, sesam-
350 ml water, lauw
12 g zout

Voor de topping:

1 bkj Dalkon Cress
100 g kaas, room-
2 el olie, sesam-
1 bs radijsjes
1 el sesamzaadjes
2 el siroop, gember-
1 krp sla, frisée
125 g tomaatjes, cherry-
500 g tonijn, verse
3 el wasabinoten
3 el water

Voor de wasabimayonaise:

- bloem, om te bestuiven
3 el mayonaise
1 tl wasabi

Bereiding.

Pizzadeeg.

Maak een kuiltje in de bloem en meng daarin het water, de gist en de twee soorten olie. Strooi zout over de bloem en kneed de bloem beetje bij beetje door het gistmengsel tot een soepel deeg.

Bestuif een kom met bloem, leg het deeg erin en laat afgedekt met plasticfolie 1 uur rijzen op kamertemperatuur.

Verwarm de oven voor op 250°C.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkbank tot een ronde plak van ca. ½ cm dik. Leg het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak het deeg 5 min. voor in de oven.

Topping.

Roer de roomkaas los met een garde en meng water en gembersiroop tot een gladde crème. Bestrijk de voorgebakken bodem met de crème. Snijd de tonijn in flinterdunne plakjes en leg ze op de pizza.

Bestrooi het geheel met wasabinoten en sesamzaadjes en bak de pizza nog 2 min.

Wasabimayonaise.

Meng de mayonaise met de wasabi en schep de mayo in een spuitzak.

Serveren.

Snijd de frisée, de cherrytomaatjes en de radijsjes en verdeel ze over de pizza.

Besprenkel et geheel met sesamolie.

Spuut de wasabimayonaise in strepen over de pizza.

Garneer de pizza met Daikon Cress.

Tip:

Om het deeg te kneden kan je ook een keukenmachine gebruiken.

Bereidingstijd: 30 min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g



Daikon Cress

Basisrecept - dunne pizzabodem.



Menugang: -
Keuken: -
Aantal: 2 pizza's
Sterren: ***
Bron:
PizzadeegMaken.nl

Ingrediënten

15 g gist, verse (of 1 tl
gist, droge)
300 g meel, pizza-
(1 el olie, olijf-, extra
vierge)
250 ml water, lauw-
warm
1/3 tl zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de gist in een klein kommetje.
Voeg hier ongeveer 100 ml van het lauwwarme water aan toe.
Roer de gist net zo lang tot het opgelost is.
Leg een vochtige theedoek over het kommetje en laat de gist 10 min. rusten (na 10 min. zal de gist gaan schuimen).
Strooi het meel in een hoopje op een schoon werkvlak.
Maak in het midden een diepe kuil.
Strooi vervolgens het zout over het meel.
Giet de opgeloste gist met de rest van het water en de olijfolie voorzichtig in de kuil.
Meng deze ingrediënten vervolgens voorzichtig met een vork door de meel.
Het kneden kan beginnen zodra de opgeloste gist met het meel vermengd is.
Knead het deeg met beide handen ongeveer 10 min. (als het deeg niet meer kleeft en elastisch is, ben je klaar met kneden).

Afhankelijk van de meelsoort, maar ook van de temperatuur van je handen, kan het deeg te nat of te droog zijn:

- Is je deeg te droog? Voeg dan telkens 1 el water toe, totdat je deeg elastisch aanvoelt en geen scheuren vertoont.
- Is je deeg te nat of te plakkerig? Voeg dan steeds een klein beetje meel toe aan je deeg, totdat je het niet meer kleeft.

Het pizzadeeg is bijna klaar.
Het deeg moet alleen nog rijzen.
Leg de deegbal in een ruime, grote kom.
Dek de kom af met een vochtige theedoek.
Laat het deeg vervolgens minstens 2 uur op kamertemperatuur rijzen.
Je kunt het deeg ook de avond van te voren bereiden zodat het deeg een hele nacht kan rijzen (het deeg kan wel dubbel zo groot worden!).
Verdeel het deeg in 2 gelijke stukken.
Leg 1 stuk deeg terug in de kom en dek het weer af met een vochtige theedoek.
Het pizzadeeg is nu klaar om uitgerold te worden.
Bestuif het werkblad met meel zodat de pizzabodem niet aan het werkvlak blijft plakken.
Pak dan de deegroller en rol het deeg uit totdat je de gewenste dikte en vorm van de bodem hebt.
Leg het deeg op een bakplaat of op een bakpapier en dan op een rooster.
De randen van de pizza werk je af door met je vingertoppen het deeg stevig richting boven aan te duwen.
Hierdoor ontstaat er een mooie hoge rand om de pizza.
Gefeliciteerd, het pizzadeeg is klaar voor gebruik!

Basisrecept - dikke pizzabodem.



Menugang: -
Keuken: -
Aantal: 2 pizza's
Sterren: ***
Bron:
PizzadeegMaken.nl

Ingrediënten

25 g gist, verse (of 1½
tl gist, droge)
450 g meel, pizza-
(1 el olie, olijf-, extra
vierge)
300 ml water, lauw-
warm
½ tl zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de gist in een klein kommetje.
Voeg hier ongeveer 100 ml van het lauwwarme water aan toe.
Roer de gist net zo lang tot het opgelost is.
Leg een vochtige theedoek over het kommetje en laat de gist 10 min. rusten (na 10 min. zal de gist gaan schuimen).
Strooi het meel in een hoopje op een schoon werkvlak.
Maak in het midden een diepe kuil.
Strooi vervolgens het zout over het meel.
Giet de opgeloste gist met de rest van het water en de olijfolie voorzichtig in de kuil.
Meng deze ingrediënten vervolgens voorzichtig met een vork door de meel.
Het kneden kan beginnen zodra de opgeloste gist met het meel vermengd is.
Knead het deeg met beide handen ongeveer 10 min. (als het deeg niet meer kleeft en elastisch is, ben je klaar met kneden).

Afhankelijk van de meelsoort, maar ook van de temperatuur van je handen, kan het deeg te nat of te droog zijn:

- *Is je deeg te droog? Voeg dan telkens 1 el water toe, totdat je deeg elastisch aanvoelt en geen scheuren vertoont.*
- *Is je deeg te nat of te plakkerig? Voeg dan steeds een klein beetje meel toe aan je deeg, totdat je het niet meer kleeft.*

Het pizzadeeg is bijna klaar.
Het deeg moet alleen nog rijzen.
Leg de deegbal in een ruime, grote kom.
Dek de kom af met een vochtige theedoek.
Laat het deeg vervolgens minstens 2 uur op kamertemperatuur rijzen.
Je kunt het deeg ook de avond van te voren bereiden zodat het deeg een hele nacht kan rijzen (het deeg kan wel dubbel zo groot worden!).
Verdeel het deeg in 2 gelijke stukken.
Leg 1 stuk deeg terug in de kom en dek het weer af met een vochtige theedoek.
Het pizzadeeg is nu klaar om uitgerold te worden.
Bestuif het werkblad met meel zodat de pizzabodem niet aan het werkvlak blijft plakken.
Pak dan de deegroller en rol het deeg uit totdat je de gewenste dikte en vorm van de bodem hebt.
Leg het deeg op een bakplaat of op een bakpapier en dan op een rooster.
De randen van de pizza werk je af door met je vingertoppen het deeg stevig richting boven aan te duwen.
Hierdoor ontstaat er een mooie hoge rand om de pizza.
Gefeliciteerd, het pizzadeeg is klaar voor gebruik!

Basisrecept - pizzadeeg (rijstijd 1 uur).



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Pesonen: -
Sterren: ****
Bron: RutgerBakt.nl

Ingrediënten

500 g bloem
7 g gist, gedroogde
2 el olie, olijf-
275-300 ml water,
lauwwarm
10 g zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pizzadeeg maken.

Doe alle ingrediënten in een kom en meng dit met je handen of met een mixer met deeghaken tot een samenhangend deeg.
Kneed het deeg 8-10 min. door.
Laat het deeg 15 min. rusten.
Verdeel het vervolgens in 4 gelijke delen en maak daar bolletjes van.

Pizzadeeg laten rijzen.

Laat het deeg afgedekt op kamertemperatuur 1 uur rijzen.
Het pizzadeeg is nu klaar om verder verwerkt te worden.

Pizza bakken.

Verwarm de oven, bij voorkeur met pizzasteen, voor op 250°C.
Als je geen pizzasteen hebt kun je alvast een bakplaat mee voorverwarmen en daar de pizza straks op laten glijden.
Bestrooi het werkblad met semolina of bloem en druk elk deegbolletje met je handen uit tot een cirkel van ongeveer 30 cm.
Als je dit lastig vindt, kun je ook een deegroller gebruiken.
Leg het deeg met voldoende semolina of bloem eronder op een (snij)plank, zodat je deze straks gemakkelijk in de oven kunt laten glijden.
Beleg de pizzabodem met saus en toppings naar keuze en bak de pizza 10-15 min. op de hete pizzasteen.

Tip:

Gebruik als bloem, bij voorkeur, Italiaanse bloem type '00'.

Basisrecept - pizzadeeg (rijstijd 4-5 uur).



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Pesonen: -
Sterren: ****
Bron: RutgerBakt.nl

Ingrediënten

500 g bloem
7 g gist, gedroogde
2 el olie, olijf-
275-300 ml water,
lauwwarm
10 g zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pizzadeeg maken.

Doe alle ingrediënten in een kom en meng dit met je handen of met een mixer met deeghaken tot een samenhangend deeg.
Kneed het deeg 8-10 min. door.
Laat het deeg 15 min. rusten.
Verdeel het vervolgens in 4 gelijke delen en maak daar bolletjes van.

Pizzadeeg laten rijzen.

Laat het deeg afgedekt op kamertemperatuur 4-5 uur rijzen.
Het pizzadeeg is nu klaar om verder verwerkt te worden.

Pizza bakken.

Verwarm de oven, bij voorkeur met pizzasteen, voor op 250°C.
Als je geen pizzasteen hebt kun je alvast een bakplaat mee voorverwarmen en daar de pizza straks op laten glijden.
Bestrooi het werkblad met semolina of bloem en druk elk deegbolletje met je handen uit tot een cirkel van ongeveer 30 cm.
Als je dit lastig vindt, kun je ook een deegroller gebruiken.
Leg het deeg met voldoende semolina of bloem eronder op een (snij)plank, zodat je deze straks gemakkelijk in de oven kunt laten glijden.
Beleg de pizzabodem met saus en toppings naar keuze en bak de pizza 10-15 min. op de hete pizzasteen.

Tip:

Gebruik als bloem, bij voorkeur, Italiaanse bloem type'00'.

Breekpizza met roomkaas.



Menugang: Bij-, hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten (voor bakvorm 30 x 10cm)

1 el bloem
50 g boter (kamer-
temperatuur)
- boter, om de vorm in te
vetten
400 g deeg, pizza-
(Tante Fanny)
110 g kaas, room-
2—3 tn knoflook,
fijngesneden
- kruiden, gemengde,
verse, naar smaak,
gewassen en
Fijngehakt
- noodmuskaat,
geraspte
1 el olie, olijf-
- peper, zwarte
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C..
Fruit de knoflook aan in een beetje boter en
olijfolie en laat het afkoelen.
Meng in de keukenmachine de rest van de boter
met de roomkaas, verse kruiden, specerijen
en knoflook tot een geheel.
Rol het deeg direct uit de koelkast af.
Smeer het deeg in met het kruidenmengsel.
Snijd het deeg in de breedte van de bakvorm in
stroken.
Vouw de deegstroken als een harmonica op en
leg ze in de ingevette bakvorm.
Bak de breekpizza in een voorverwarmde oven
op 200°C boven-/onderwarmte in ca. 25 - 30
min. goudbruin.
Laat de breekpizza afkoelen, daarna kun je
stukken afbreken.

Tips:

Een breekpizza is de perfecte aanvulling voor
uw bbq- of zomerfeest.
Als alternatief kan de breekpizza ook met pesto
rosso, gedroogde tomaten of met fetakaas en
uien gevuld worden.

Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Lahmajun - de Armeense pizza.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: Armeense
Stuks: 2
Sterren: ****
Bron: Vinissima

Ingrediënten

Voor het deeg:

2 g gist, gedroogde
2 el olie, olijf-
250 g pizzabloem
type00 (of patentbloem)
150 ml water,
lauwwarm (ca. 35°C =
handwarm)
1 tl zout, zee-

Voor de topping:

1 tl chilivlokken,
gedroogde
2 partjes citroen, voor
de garnering
150 g gehakt (lams- of
runder-)
1 tn knoflook, fijngehakt
½ paprika, groen, in
zeer fijne blokjes
½ paprika, rode, in zeer
fijne blokjes
1 tl paprikapoeder, mild
- peper
1/4 bs peterselie, fijn
gehakt
200 ml tomaten,
gehakte

Bereiding.

Maak eerst de deeg (je kunt voor de deeg het onderstaande recept voor Italiaanse pizzadeeg gebruiken).

Los het zout op in het (lauwwarme tot warme) water.

Voeg daarna een klein deel van de bloem toe en roer het door.

Wacht hierna 10 min.

Voeg tenslotte de gist en de olijfolie toe.

Voeg de rest van de bloem in delen toe en roer het goed door.

Kneed totdat je een mooie ronde bal hebt gevormd (ca. 10-15 min.; dan heb je een mooie soepel deeg (knedend kan met de hand of in een keukenmixer of met een handmixer met ronde kneedhaken)).

Laat je deeg op kamertemperatuur goed rijzen in een mengkom, afgedekt met keukenfolie of een licht vochtige theedoek (1-2 uur; de deegbal moet daarna ongeveer twee keer zo groot zijn).

Verdeel je deeg daarna in 2 ballen.

Type00-bloem: Bewaar de ballen in een plastic zak of in een plastic bak afgedekt met een licht vochtige theedoek 6 uur op kamertemperatuur. Eventueel kun je de bal insmeren met een dun laagje olijfolie om uitdrogen te verhinderen.

Patentbloem: Moet in deze fase weer ca. 2-4 uur rijzen.

Verwarm een oven voor op 250°C.

Rol beide deegbollen uit en leg ze op een bakplaat.

Maak vervolgens de topping door alle ingrediënten voor de topping goed te mengen (het moet echt een dun glad mengsel worden; als je het niet glad genoeg vindt, kun je het mengsel ook kort met de staafmixer gladder maken).

Smeer de topping dun uit over de twee lahmajuns.

Zorg dat de deeg en topping gaar worden, maar dat de deeg niet te hard wordt. Sommigen vinden het namelijk lekker om de lahmajun op te rollen.

Serveer de pizza warm met een partje citroen om erover uit te knijpen.

Tips:

- Serveer er een frisse komkommer-tomaatsalade of Armeense peterselie-tomatensalade bij.
- Je mag lekker variëren met de kruiden. Paprikapoeder, gerookte paprika, cayennepeper, gedroogde chilivlokken, pul biber, komijn en zelfs wat kaneel zie je.

Ingrediënten (vervolg)

Voor de topping:

**1 el tomatenpuree
1 ui, zeer fijn
gesnipperd
- zout**

**Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g**

- Je kunt de uien rauw verwerken, even in warm water weken om de scherpste eraf te halen, of ca. 5 minuten zachtjes fruiten.

Lekkere pizzabroodjes.



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

4 broodjes, kaiser-
2 paprika's, rode
4 el pesto, rode
2 bl mozzarella
8 pl salami

Bereidingstijd: 35 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 200°C.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Snijd de broodjes open.
Leg de broodjes met de snijkant naar boven op de bakplaat.
Besmeer de broodjes met de pesto.
Snijd de paprika in reepjes.
Verdeel de paprikareepjes over de broodjes.
Leg op elke broodhelft 1 plak salami.
Giet de mozzarella af, scheur de bollen in grove stukken en verdeel ze over de broodjes.
Bak de broodjes in de oven in 20 min.
knapperig.

Mosselpizza.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kook-schrift

Ingrediënten

Voor het deeg:

250 g bloem
20 g gist
½ kp melk, lauwwarm
5 el olie
- zout

Voor het beleg:

- basilicum
200 g kaas, Emmenthaler
50 g kaas, Parmezaanse
1 tn knoflook
3 el olie
1 pt olijven (uitlekgewicht circa 85 g)
- peper
½ kg mosselen
- tijm
250 g tomaten
200 g uien

Bereiding.

Was de mosselen, maak ze goed schoon en kook ze in licht gezouten water tot de schelpen open staan.

Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en kneed de massa (met de mixer) tot een smeug deeg.

Leg het deeg op de bodem van een ingevette springvorm en laat het bij 50°C ongeveer 5-10 min. in de bakoven rijzen.

Fruit voor het beleg de in ringen gesneden uien en de fijngehakte knoflook in 1 el olie.

Verdeel de afgekoelde uien over het deeg en kruid met peper, tijm en basilicum.

Maak de kaas in de mixer fijn en strooi de helft over de uien.

Neem de afgekoelde mosselen uit de schelpen en verdeel ze met de in plakjes gesneden tomaten en olijven over de pizza.

Bestrooi de pizza met de resterende kaas.

Bak de pizza bij circa 200°C in 20-30 minuten in het midden van de voorverwarmde oven.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Mummie pizza's (airfryer).



Menugang: Tussen-
doortje, -gerecht
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

1 pl kaas
1 pt olijven, groene, met
piment
8 pitabroodjes (of
poffertjes)
- saus, tomaten-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Koop pitabroodjes als je grote mummies wil maken of gebruik poffertjes als je kleine wil maken.

Besmeer deze met wat tomatensaus.

Leg daar kruislings dunne reepjes kaas op.

Snijd de olijven in dunne ringen.

Leg deze op het broodje als ogen.

Bak ze af in de Airfryer (200°C-5 min.).

Palingpizza.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: IkHouVanPaling.nl

Ingrediënten

2-4 bld basilicum
100 g kaas, oude, geraspte
- olie, olijf-
150 g palingfilet, gerookte
- pesto alla Genovese
- pizzadeeg of kant-en-klare dunne pizzabodem
- tomaatjes, cherry-
1 ui, rode, gesnipperd
- zout

Bereiding.

Snijd de tomaatjes doormidden en verwijder het zaad.

Marineer de tomaatjes minimaal 1 uur in de olijfolie en een snufje zout.

Snij de paling in stukken van ongeveer 1 cm breed.

Verwarm de oven voor op minimaal 220°C.

Bestrijk het deeg met de pesto.

Beleg het met de tomatenblokjes, de gesnipperde rode ui, de paling en als laatste de geraspte kaas.

Bak de pizza tot de randen mooi goudbruin en krokant zijn.

Garneer de pizza met een paar basilicumblaadjes.

Tip:

Gebruik in plaats van pizzadeeg eens Flammkuchendeeg.

15

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Piccolo pizza.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande, Carta-Johan

Ingrediënten

4 broodjes, shoarma-
50 g hamreepjes
125 g Mozzarella
Piccoloni
½ paprika, gele paprika
4 el pesto, groene
1 blk tomatenpuree
3 uitjes, bos-

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 12-14 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 165
Eiwit: 7 g
Koolhydraten: 14 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 9 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 225°C of gasovenstand 5.

Snijd de shoarmabroodjes helemaal open (zo heb je van 4 shoarmabroodjes 8 ronde pizzabodems gemaakt).

Was de paprika, snijd hem van boven naar onder doormidden en haal de steel en de zaadjes eruit.

Snijd de paprikahelften in kleine blokjes.

Was de bosuitjes en snijd de worteltjes eraf.

Snijd de bosuitjes in ringetjes.

Laat het vocht van de mozzarella wegllopen en snijd elk mozzarellabolletje in 3 plakjes.

Roer in een kommetje de pesto en de tomatenpuree door elkaar.

Smeer op elke bodem (met de korstkant naar beneden) een halve eetlepel van dit mengsel.

Beleg ze met de mozzarella, de paprika, de bosui en de reepjes ham.

Bak de pizza's op een rooster in het midden van de oven in 12-14 min. gaar.

Pinsa met mortadella.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Eatertainment

Ingrediënten

2 tk basilicum
1 burrata (kaas)
1 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
2 el pesto, groene
1 pizzabodem, pinsa
50 g worst, mortadella-
- zout

Bereidingstijd: 10-15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C boven- en onderwarmte.

Leg de pinsa op een met bakpapier beklede bakplaat en besprenkel hem met de olijfolie.

Schuif de pinsa voor 5 min. in de oven.

Pluk de blaadjes van de basilicum.

Besmeer de pinsa met de pesto en beleg hem met de mortadella, de burrata, de verse basilicum en met een snufje versgemalen peper en zout naar smaak.

Pissaladière.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Franse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Div. bronnen

Ingrediënten

1-2 bl ansjovis, in
olijfolie (50 g)
1 pt Grand'Italia
Pastasaus di Mare (à
425 g)
300 g mix, voor
pizzadeeg
4 el olie, olijf-
12 olijven, zwarte,
ontpit
- peper, versgemalen
5 tk tijm, verse
1 kg ui, rode, in dunne
halve ringen
- zout

Bereiding.

Kneed voor het pizzadeeg de mix met 180 ml handwarm water en 1 el olijfolie tot een soepel deeg.

Laat het deeg afgedekt met folie een uur op een warme plek rijzen.

Bak de uien op een laag vuur in de rest van de olie tot ze zacht zijn en een beetje gekleurd.

Voeg de tijm toe, bestrooi het royaal met versgemalen peper en zout en laat het afkoelen.

Verhit de oven voor op 250°C en schuif een bakplaat op de onderste richel van de oven, zodat deze ook flink heet wordt.

Kneed het deeg nog eens goed en rol het op een royaal met meel bestoven werkvlak uit tot een rechthoek die op de bakplaat past.

Leg het deeg op een stuk bakpapier en bestrijk het met de pastasaus.

Verdeel de uien eroverheen.

Spoel de ansjovisjes af, dep ze droog en leg ze in een ruitpatroon over de pizza. Verdeel ook de olijven over de pizza en bestrooi ze met wat extra versgemalen peper.

Schuif de pizza op het bakpapier op de hete bakplaat in de oven en bak hem in 8-10 min. goudbruin en gaar.

Tips:

- Bestrooi de pizza evt. met peterselie of Provençaalse kruiden.
- Lekker met een frisse groene salade.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Pizza bianca met groene asperges.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

- aardbeien, in plakjes
10 asperges, groene, geschild en in vieren
150 g kaas, room-
- peper, versgemalen
1 rl Tante Fanny Vers Pizzadeeg (400 g)
1 ui, rode, kleine, in fijne ringen

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 220°C boven- en onderwarmte.
Bereid het deeg volgens de instructie op de verpakking.
Rol het deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uit.
Smeer het deeg in met de roomkaas (houd hierbij een rand van ca. 2 cm over).
Verdeel de asperges, de ui en de aardbeien erover.
Strooi er versgemalen peper naar smaak over.
Bak de pizza onderin de oven in 20-25 min. goudbruin.

19

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: 20-25 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Pizza garnalen met tomatensla.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron:
SamsomHuisarts.com

Ingrediënten

- dressing, Caesar-
50 g garnalen
½ kaasje, Mozzarella
- kruiden, Italiaanse
2 Mini Pizza's Salami
(Dr. Oetker)
300 g tomaten
1 ui

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 360
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven op 180°C.

Haal de pizza'tjes uit hun verpakking en beleg ze met de garnalen en de mozzarella in plakjes gesneden.

Strooi er wat Italiaanse kruiden overheen en bak ze in de oven.

Snijd intussen de tomaten in partjes, snipper de ui en meng de groenten in een kom.

Maak het geheel af met wat Caesar dressing.

Maak de bordjes op met een pizza en tomatensla.

Pizza met rucola.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Plus online

Ingrediënten

500 g deeg, pizza-
100 g kaas, Parmezaanse
2 kfl oregano
- peper, versgemalen
100 g rucola
400 g tomaten
300 g tomaten, gepelde (uit blik)
3 el tomatenpuree
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Leg het deeg in twee springvormen (diameter 28 cm) bekleed met een vel bakpapier en plaats die in de oven.
Bak het deeg gedurende 5 min.
Was en snijd de tomaten in plakjes.
Meng de gepelde tomatenblokjes met de tomatenpuree, versgemalen peper, zout en oregano.
Verdeel deze saus over de pizzabodems.
Bedek de saus met de tomatenplakjes.
Plaats de pizza's in de oven en bak ze gedurende 30-35 min.
Was, droog en hak de rucola.
Rasp de Parmezaanse kaas in schilfers.
Verdeel de sla en de kaas over de pizza's.

21

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 35-40 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Pizzaflappen met paprika en salami.



Menugang: Hapje, snack
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
DekaMarkt

Ingrediënten

8 pl bladerdeeg, ont-
doid
50 g kaas, belegen,
geraspt
1 el kruiden, Italiaanse
1 bl mozzarella, in
stukjes
1 paprika, in stukjes
8 pl salami, in reepjes
100 g saus, tomaten-
(of 100 g gezeefde tomaten)

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Meng de tomatensaus met de kruiden.
Verdeel ca. 1 el tomatensaus over elk plakje bladerdeeg (houd de randen van het bladerdeeg vrij).
Verdeel de paprika, de mozzarella en de salami aan één kant van de flappen.
Vouw de flappen diagonaal met de punten naar elkaar dicht.
Vouw de randjes naar binnen en druk deze goed aan.
Bestrooi de bovenkant met geraspte kaas en bak de pizzaflappen in de oven in ca. 15 min. gaar en goudbruin.

Tip:

Serveer een paar van deze pizzaflappen als hoofdgerecht met extra paprika en/of een groene salade.

Bereidingstijd: 10-15 min.
Grill-/oventijd: 15 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 280
Eiwit: 9 g
Koolhydraten: 19 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 19 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 12 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 1 g

Pizzarolletjes.



Menugang: Hapje, voorgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

1 blk deeg, pizza-, gekoeld
2 tn knoflook
2 el olie, olijf-
1 el oregano
1 paprika, rode, kleine
1 paprika, groene, kleine
1 dl tomatensaus, gekruide
3 uitjes, bos-

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Maak de paprika's schoon en snijd ze in kleine blokjes.
Snijd de bosuitjes in ringetjes en hak de teentjes knoflook fijn.
Rol het pizzadeeg uit en snijd het deeg in 2 stukken.
Strijk de tomatensaus over de plakken deeg uit, strooi er de paprika, de bosui, de knoflook en de oregano over.
Rol de stukken deeg vanaf de korte kant stevig op.
Vet een bakplaat in.
Snijd de pizzarollen in plakken van ± 1½ cm., leg de rolletjes op de bakplaat en bestrijk ze met de olie.
Bak de pizzarolletjes in de oven in ± 10 min. goudbruin.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Pizzarolls met oude kaas, pesto en Italiaanse vleeswaren.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

1 pk bakmix voor witbrood
- bloem, om te bestuiven
1 ei, losgeklopt
200 g kaas, oude, geraspt
100 g olijven, in plakjes
100 g pesto, verse
100 g prosciutto crudo
70 g salami, met truffel
250 ml saus, tomaten-
10 g tijm, gerispt
1 ui, gesnipperd

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Bereid de bakmix volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Verdeel het deeg in 12 bolletjes.
Bestrooi het werkblad met wat bloem, rol de bolletjes uit tot rechthoekige lapjes.
Besmeer de lapjes met tomatensaus.
Verdeel de geraspte kaas, pesto, tijmblaadjes, ui, salami, olijven en ham over de deeglapjes.
Rol de lapjes aan de korte zijde op tot rolletjes.
Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de pizzarolletjes erop.
Bestrijk de broodjes met een kwastje met losgeklopt ei en rooster ze ongeveer 35 min. in het midden van de voorverwarmde oven totdat ze gaar en goudbruin zijn.



Vorb.tijd: - min.
Bereidingstijd: 30 min.
Oventijd: 35 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g

Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Pizzasaus.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Eten met plezier

Ingrediënten

2 tn knoflook
1 tl kruiden,
Provençalse
2 el olie, olijf-
- peper
4 tomaten, grote
2 uien, kleine

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snipper de uien.
Pers de teentjes knoflook uit.
Bak ze 2 min. op een laag vuur in de olijfolie.
Voeg de gehakte tomaten en de kruiden toe.
Laat de saus ongeveer 15 min. pruttelen tot hij
dik is.
Breng de saus op smaak met (versgemalen)
peper.
Verdeel de saus over de pizzabodem.

Pizzavlecht "Tricolore".



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

400 g deeg, pizza-
(Tante Fanny)
1 bl mozzarella, buffel-
1-2 el pesto, basilicum-
1 el ricotta
1 pt tomaten,
gedroogde

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 190°C boven-/onderwarmte.
Rol het deeg direct uit de koelkast af en verwerk.
Vermeng de pesto met de ricotta.
Snijd de mozzarella en de gedroogde tomaten in reepjes.
Snijd het deeg in de lengte in drie gelijke stroken.
Beleg 1 van de stroken met de pesto/ ricotta, 1 met mozzarella en 1 met gedroogde tomaten en rol de stroken in de lengte op.
Maak van de gevulde deegstroken een grote vlecht en bestuif de vlecht met bloem.
Bak de vlecht in ca. 25 min. in de voorverwarmde oven goudbruin.

Tip:

De gevulde vlecht is heerlijk bij soep, salade of barbecue!
Het deeg kan ook gevuld worden met diverse soorten groenten zoals champignons, paprika, zoete uien of artisjokken.



Bereidingstijd: 10-15 min.
Grill-/oventijd: 25 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Pizzetta.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Stuks: 50
Sterren: ***
Bron: Heerlijke hapjes

Ingrediënten

10 ansjovissen, fijn-
gesneden
65 g basilicumblaadjes,
fijngehakt
- bladerdeeg, diepvries,
ontdooit
2 el olie
40 g pesto, tomaten-,
zongedroogde
4 uien, gesnipperd

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C (gasstand 6).
Verhit de olie en bak de ui in 20 min. zacht en
goudbruin.
Laat de ui afkoelen.
Leg het ontdooide bladerdeeg op een licht
ingevette bakplaat en verdeel de pesto over het
deeg.
Verdeel de gefruite ui over de pesto.
Strooi de ansjovis en het basilicum over de ui
en bak de pizzetta 20 min., of tot het deeg
goudbruin is en begint te bladeren.
Iets af laten koelen en het deeg in vierkantjes
snijden.
Warm of op kamertemperatuur serveren.

Tips:

U kunt de pizzetta's garneren met rucola en/of
rode-paprikaringen.
Fruit de ui een dag van tevoren en bewaar hem
afgedekt in de koelkast.
De pizzetta kan maximaal 2 uur voor het
serveren gemaakt worden.

Vorbereidingstijd: 20 min.
Bereidingstijd: - min.
Kooktijd: 40 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Pizzetta's met aardappel.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kook-schrift

Ingrediënten

400 g aardappelen
300 g bloem
4 g gist, droge
60 ml olie, olijf-
2 el olie, olijf-
1 el rozemarijn
½ tl suiker
16 cl water
- zout

Voorb.tijd: - min.
Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schil de aardappelen.
Kook de aardappelen.
Laat de aardappelen afkoelen.
Doe de gist en de suiker met 80 ml water in een kom.
Zet de kom afgedekt 10 min. op een warme plaats.
Zeef de bloem met zout in een kom.
Roer er het gistmengsel, olie en 80 ml water door, zodat een zacht deeg ontstaat.
Kneed het in 5 min. tot een soepel deeg.
Doe het deeg in een met olie ingevette kom.
Dek de kom af.
Zet de kom 1 uur op een warme plaats (totdat het deeg in omvang is verdubbeld).
Verwarm de oven voor op 220°C (hele lucht 200°C).
Duw het deeg in elkaar, zodat de lucht ontsnapt.
Kneed het deeg 1 min.
Verdeel het deeg in 48 porties.
Rol elke portie uit tot een rondje van 5 cm.
Leg de rondjes op een ingevette bakplaat.
Snijd de gekookte aardappelen in plakjes.
Leg op elk deeggrondje een plakje aardappel (houd een randje van 1 centimeter vrij).
Bestrijk de pizzetta's met olijfolie.
Bestrooi ze met rozemarijn en zout.
Bak ze in 12-15 min. krokant en lichtbruin in de oven.

Spicy chili-olie met extra vierge olijfolie.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Aziatische,
Mediterrane
Hoeveelheid: 250 ml
Sterren: **
Bron: Aljeta.com

Ingrediënten

2 el chilivlokken,
gedroogde
2 tn knoflook, fijngehakt
200 ml olie, olijf-, extra
vierge
1 tl paprikapoeder,
gerookt
1 tl peper, Sichuan-
1 tl sesamzaadjes
1 tl zout, zee-

Bereidingstijd: 5 min.
Kooktijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 24 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de olie zachtjes op een laag vuur (laat het niet roken).
Voeg de knoflook, het sesamzaad en de Sichuanpeper toe.
Laat het sudderen tot de knoflook goudbruin is (ca. 5 min.).
Gebruik een lepel of zeef om de knoflook (en evt. andere vaste stoffen die je niet wilt bewaren) te verwijderen voor het bottelen.
Doe de chilivlokken, de paprikapoeder en het zout in een hittebestendige glazen pot.
Giet voorzichtig de hete olie over het kruidenmengsel (het zal kort sissen).
Laat het volledig afkoelen, sluit de pot af en laat de olie minstens 24 uur trekken.
Bewaar de olie in de koelkast (blijft 4-6 weken goed).

Tips:

- Liever wat milder? Gebruik minder chilivlokken of kies voor een zachte chili.
- Iets frisser? Voeg wat citroenschil toe terwijl de olie afkoelt.
- Heerlijk bij noedels, pizza, groenten of als dip. Vol smaak én gezondheidsboosters.

Tortilla-pizza hawaiï.



Menugang: Hoofd-
gerecht, snack
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
DekaMarkt

Ingrediënten

¼ ananas, verse, in
kleine blokjes
125 g hamblokjes
100 g kaas, belegen,
geraspt
150 g tomatensaus (of
tomaten, gezeefde)
8 tortillawraps, kleine
- muffinvorm, ingevet

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 185
Eiwit: 9 g
Koolhydraten: 20 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 7 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 3 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 1,2 g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Druk en vouw de wraps zachtjes in de holtes van de
muffinvorm.
Vul ze met wat tomatensaus, hamblokjes en ananas
en bestrooi ze met geraspte kaas.
Bak de cupjes in de oven in ca. 15 min. krokant.
Haal ze voorzichtig uit de vorm en serveer ze direct.

Tips:

- Serveer een paar van deze minipizza's als
hoofdgerecht met een salade erbij.
- Varieer in dit recept met de vulling, zoals salami
en blokjes paprika, mais en blokjes gerookte kip
of mozzarella, tomaatjes en basilicum.

Turkse pizza.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Stuks: 10
Sterren: ***
Bron: Marischka Schaad

Ingrediënten

Voor het deeg:

400 g bloem
5 g gist, instant
50 ml olie, zonnebloem-
225 ml water
5 g zout

Voor het vulling:

1 tl Chilipoeder
350 g gehakt, runder-
2 tn knoflook
- knoflooksaus
2 el olie, zonnebloem-
2 paprika's, gele
1 tl peper, zwarte
1 el peperpuree (of 1 el
paprikapoeder, zoete)
1 hv peterselie, verse
- sla, ijsberg-
2 tomaten, verse
1 ui, rode
1 el zout

Bereiding.

Kneed alle deegingrediënten goed door elkaar tot een mooie bal.
Laat het deeg in de mengbak, afgedekt, een uur rusten op een warme plek.

Warm de heteluchtoven voor op 220°C.
Snijd de tomaten, uien, paprika, knoflook in stukken en hak ze fijn in de keukenmachine.
Hak de peterselie fijn.
Meng alle ingrediënten incl. het rauwe gehakt goed door elkaar.
Voeg de kruiden toe naar eigen smaak.
Maak 10 bolletjes van het deeg en rol deze uit (wel dun, maar niet zo dun dat je er doorheen kunt kijken).
Verdeel de vulling over de wraps.
Leg de wraps in het midden van de oven gedurende 6-7 min.
Als het gehakt gaar is, kunnen de wraps uit de oven.
Doe er wat ijsbergsla en knoflooksaus over.
Oprollen en smullen maar.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Zalmpizza.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

1 pizzabodem

Voor de vulling:

50 g kaas, geraspte
1 tn knoflook
- olie, olijf-
12 olijven, zwarte, pitloze
1 tl oregano, (gedroogde)
- peper, versgemalen, naar smaak
6 tomaten, middelgrote
220 g zalm, halfrode of rode

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 230°C.
Dompel de tomaten ca. 10 sec. onder in kokend water, ontvel ze en snijd ze in plakjes.
Bestrijk de pizzabodem met olijfolie en verdeel de schijfjes tomaat, de stukjes zalm en de olijven daarop.
Bestrooi alles met oregano, versgemalen peper en het uitgeknepen teentje knoflook.
Bedek het geheel met de geraspte kaas.
Bak de pizza in ca. 20 min. in de voorverwarmde oven.

32

Vorb.tijd: - min.
Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



v2.4

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje

33



v2.4

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krr	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trs	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..  *..U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by  PDF24