



Zoete Thaise gehaktpizza

met frisse paprika-wortelsalade



20-30min



2 personen

Ben je ook fan van pizza, maar heb je weleens zin in iets anders dan de vertrouwde pizza Margherita? Maak dan deze Thaise variant! Je belegt het kant-en-klare pizzadeeg met in zoete chilisaus gebakken varkensgehakt. Bestrooi de pizza vervolgens met een flinke laag kaas en Thaise basilicum en je hebt een gerecht waarvan de Italiaanse nonna's vast ook een punt of twee zouden lusten.

Wat je van ons krijgt

- pizzadeeg ¹
- geraspte mozzarella ⁷
- varkensgehakt
- wortel
- rode ui
- rode paprika
- zoete chilisaus
- verse Thaise basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- bakplaat
- dunschiller
- grote koekenpan
- keukenrasp
- oven

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 964.0kcal, vet 41.6g, eiwit 39.7g, koolhydraten 101.6g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Halveer en pel de **ui**. Hak **een helft** fijn, snijd de **andere helft** in dunne halve ringen. Schil evt. de **wortels** en rasp ze grof. Snijd de **paprika** in vieren, verwijder de kern en snijd hem in reepjes. Pluk de **Thaise basilicumblaadjes** en hak de **steeltjes** fijn.



4. Pizza bakken

Beleg de **pizza**. Begin met het **gehaktmengsel** en verdeel dan de **rest van de ui, helft van de geraspte wortel** en **helft van de paprika** over de **pizzabodem**. Strooi de **geraspte mozzarella** erover en bak de **pizza** in 15-20min goudbruin en gaar in de oven. Laat de **pizza** iets afkoelen voordat je hem in stukken snijdt.



2. Gehakt aanbraden

Verhit 1-2el plantaardige olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg het **gehakt**, de **basilicumsteeltjes** en de **gehakte ui** toe, bak 3-5min totdat het **gehakt** niet meer roze is. Zet **2tl zoete chilisaus** opzij. Doe de **rest van de chilisaus** bij het **gehakt**, roer goed door en breng op smaak met peper en zout.



5. Dressing maken

Roer intussen de **apartgehouden chilisaus**, met 1el azijn, 1-2el olijfolie en een snuf peper en zout los.



3. Deeg voorbereiden

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Vouw het **deeg** 1-2cm naar binnen toe, druk iets aan (doe dit evt. met natte vingers) zodat de **pizza** tijdens het bakken een mooi randje krijgt.



6. Salade maken

Meng de **rest van de paprika** en **wortel** in een grote kom en roer de **dressing** erdoor zodra de **pizza** uit de oven is. Snijd de **pizza** dan in stukken, bestrooi met de **Thaise basilicumblaadjes** en serveer de **salade** ernaast.