

Pizza met courgettebodem

Benodigdheden

per persoon

- 1 courgette
- 2 eieren
- 1 teen knoflook
- 1 bol mozzarella
- pesto
- 10 snoeptomaten
- zwarte peper uit de molen
- zeezout

Deze pizzabodem is een basisrecept.

Voor meer 'body' beleg je hem naar keuze met gekruide kip, tonijn, ui, paprika, olijven, spinazie, enz.

Je kunt hem ook serveren met een handje rucola.



Bereiding

Verwarm de oven tot 200 graden C.

Rasp de courgette grof en knijp het vocht eruit.

Doe er de eieren, geraspte knoflook, zwarte peper en zout bij en roer het goed door.

Bedek de bakplaat met bakpapier en verdeel het courgettemengsel erover. Zorg dat de bodem overal ongeveer een ½ cm dik is.

Bak de bodem in 15-20 minuten gaar.

*Rasp ondertussen de mozzarella grof.
Was de snoeptomaatjes en snijd ze doormidden.*

Haal de plaat uit de oven en draai de oventemperatuur terug naar 180 graden C.

Smeer de bodem in met pesto.

Verdeel de mozzarella en tomaatjes gelijkmatig over de pizzabodem.

Bak de pizza nog 10 minuten.

Copyright © Suikervrij Genieten

