

NAANPIZZA MET SMOKY PAPRIKA, TOMATEN, KASTANJECHAMPIGNONS & MOZZARELLA

2 personen / 546 kcal per portie

Ingrediënten:

- 4 mini 'garlic & coriander' naanbroden (à 60 gram) of 2 'garlic & coriander' naanbroden (à 120 gram)
- 3 eetlepels pizzasaus 'smoky' paprika
- 110 gram mozzarella
- 100 gram cherrytomaatjes / snoepgroenten tomatenmix
- 5 gram basilicum vers
- ½ rode ui
- 75 gram kastanjechampignons
- 60 gram rucola
- ½ eetlepel balsamicoazijn



Verwarm oven voor op 200 °C. Snijd de tomaten in kwarten, de basilicumblaadjes fijn, de kastanjechampignons in plakjes en de ui in halve ringen. Leg de naanbroden op bakpapier beklede bakplaat. Smeer de broden in met de pizzasaus. Verdeel de helft van de tomaten, de basilicum, de champignons, de ui over de broden. Snijd de mozzarella in plakjes en verdeel dit ook over de broden. Bak de naanpizza's ca. 10 minuten ar in de oven. Meng ondertussen de rest van de tomaten en met 50 gram rucola in een schaal. Meng de salade met de balsamicoazijn. Neem de pizza's uit de oven en verdeel de rest van de rucola erover. Serveer met de tomatensalade.