

PLAATPIZZA MET PAPRIKA, SALAMI EN TOMATEN

2 personen / 539 kcal per persoon

Ingrediënten:

- 4 plakjes diepvries hartige taart deeg
- 90 gram gegrilde paprika rode reepjes (uitgelekt)
- 125 gram mozzarella
- 7½ gram verse basilicum
- 225 gram cherrytomaatjes
- 50 gram salami
- peper en zout



Bereiding:

Ontdooi de bevroren plakjes deeg. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de tomaatjes in kwarten. Snijd de salami in reepjes. Snijd de mozzarella in blokjes. Pluk de blaadjes basilicum van de steeltjes en bewaar beide. Voeg de paprika reepjes samen met de steeltjes van het basilicum in de hoge beker. Pureer met de staafmixer tot een gladde saus. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Verdeel de plakjes pizzadeeg met wat overlap over een met bakpapier beklede bakplaat en druk aan zodat het een geheel wordt. Verdeel de paprikasaus over het deeg en laat de randen vrij. Verdeel de mozzarella, de tomaten en de salami over de pizza en bak ca. 15 minuten in het midden van de oven. Decoreer de pizza met basilicumblaadjes.

Voedingswaarde per persoon:

Energie:	539 kcal
Eiwit:	24,0 gram
Koolhydraten:	49,1 gram
- waarvan suikers:	8,3 gram
Vet:	26,5 gram
Vezels:	2,4 gram
Zout:	2,3 gram