

Pizza van Turks brood

Hoofdgerecht 2 stuks

20 minuten bereidingstijd

Boodschappen:

- 400 ml pizzasaus
- 1 turks brood vers of turks afbakbrood
- 75 gram geraspte mozzarella of belegen kaas
- bakje champignons
- 1 rode of gele paprika
- 200 gram gehakt of vega gehakt
- 1 rode ui
- verse basilicum

Wat heb je nog meer nodig:

- Hapjespan
- Mes
- Broodmes

Hoe maak je het klaar:

Verwarm de oven op 200 graden hetelucht. Bak het gehakt in een paar minuten rul, als je vega gehakt gebruikt is dit vaak niet nodig. Halveer het Turks brood door de lengte. Besmeer beide helften met een laag pizzasaus.

Snijd de paprika, ui en champignons in plakjes. Beleg de pizza met het gehakt, wat basilicum en de groenten. Bestrooi met de mozzarella en bak ca. 15 minuten in de oven tot de kaas mooi gesmolten is en het brood licht knapperig. Garneer de pizza met wat extra verse basilicum.

Gebruik je vers Turks brood, houd dan een oventijd van ca. 12 minuten aan.

