



Italiaans, maar geen pasta!

Pizza met tonijn, rode ui en courgette

Pizza con tonno, cipolla rossa e zucchini

2 PERSONEN

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 3 el olijfolie
- ✓ 125 g rode ui (in ringen)
- ✓ ½ kleine courgette (in dunne plakjes)
- ✓ ½ el tijm
- ✓ ½ pak mix voor pizzabodem
- ✓ 1 el bloem (om te bestuiven)
- ✓ 50 ml gezeefde tomaten
- ✓ 65 ml crème fraîche
- ✓ ½ blikje tonijn in olie (uitgelekt)
- ✓ 50 gram mozzarella (in plakjes)

MATERIAAL: mixer, bakplaat met bakpapier, deegroller

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 225°C.
2. Verhit 2 eetlepels olie en bak hierin de ui en courgette op lage stand 6-8 minuten.
3. Schep af en toe om.
4. Strooi de tijm erover.
5. Kneed intussen met de mixer de pizzamix met de rest van de olijfolie en 125 ml water tot een samenhangend deeg.
6. Bestuif het werkblad met bloem en kneed hierop het deeg met de hand nog even door tot het soepel is.
7. Rol uit tot een dunne lap en leg deze op de bakplaat.
8. Meng de gezeefde tomaten met de crème fraîche en bestrijk hiermee het deeg.
9. Verdeel het ui-courgettemengsel en de tonijn erover.
10. Bestrooi met zout en peper en leg de plakjes mozzarella erop.
11. Zet de bakplaat in het midden van de oven en bak de pizza in circa 20 minuten goudbruin en gaar.

TIP 1: Vervang de tonijn door reepjes salami en de mozzarella door feta.

TIP 2: Neem in plaats van de mix voor de pizzabodem plakjes diepvries pizzadeeg of deeglapjes voor hartige taart, witbroodmix, tortilla's, naanbrood, opengesneden pitabrood of gekoeld deeg voor croissants.

BRON: boodschappen.nl

