



Mediterrane pizzataart

2 PERSONEN

minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el bloem (om te bestuiven)
- 1 rol pizzadeeg (koelvers)
- 1 ei (losgeklopt)

voor de vulling

- 15 g pijnboompitten
- 1 el olijfolie
- ½ grote ui (fijngesnipperd)
- ½ teentje knoflook (fijnggehakt)
- 125 g gehakt
- ½ tl gedroogde oregano
- snufje cayennepeper of chilipoeder
- ½ el tomatenpuree
- 100 g tomatenblokjes
- 1 el basilicum (gehakt)
- 50 g kaas (geraspt)

MATERIAAL: uitsteekvormpje (9 cm Ø), taartvorm (20 cm Ø), bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster voor de vulling de pijnboompitten in een droge, hete koekenpan en houd apart.
2. Verhit de olie en fruit hierin de ui en knoflook zonder dat ze kleuren.
3. Voeg het gehakt, de oregano en cayennepeper toe en bak al omscheppend rul.
4. Schep de tomatenpuree erdoor en bak deze 1 minuut mee.
5. Meng de tomatenblokjes met sap, de helft van de basilicum en de helft van de pijnboompitten erdoor en laat iets indikken tot een dikke saus.
6. Zet apart.
7. Verwarm de oven voor op 170°C.
8. Bestuif het werkvlak met bloem.
9. Rol het pizzadeeg uit tot circa 40 cm en steek er 4 cirkels uit.
10. Bewaar de deegrestjes, kneed ze door, rol ze weer uit en steek er zo nog circa 12 cirkels uit.
11. Leg de deegcirkels naast elkaar op het werkvlak, bestrijk ze met een laagje van de tomatensaus en verdeel de geraspte kaas erover.
12. Vouw het deeg net niet helemaal dicht tot ½ cirkels en vouw vervolgens met duim en wijsvinger nog eens dubbel tot ¼ cirkels.
13. Beleg de bodem van de taartvorm met bakpapier.
14. Zet de deegcirkels met de bolle kant naar de rand van de vorm en de punt naar het midden naast elkaar in een cirkel.
15. Herhaal tot de hele vorm gevuld is en leg de laatste deegcirkels in een bloemvorm in het midden.
16. Bestrijk met ei en bak de taart in het midden van de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.
17. Laat iets afkoelen voordat je de taart uit de vorm haalt.
18. Bestrooi voor het aansnijden met de rest van de basilicum en pijnboompitten.

TIP: 1

TIP: 1

BRON: boodschappen.nl

