

BLOEMKOOLPIZZA

Ingrediënten

- ✓ 1 bloemkoolpizzabodem (Magioni)
- ✓ 1 doosje tomatenpuree (70g)
- ✓ 6 champignons
- ✓ 1 hand kerstomaten
- ✓ 1/2 bol light mozzarella
- ✓ 1 hand rucola
- ✓ peper
- ✓ zout



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Verdeel de tomatenpuree over de pizzabodem.
3. Snij de mozzarella en champignons in schijfjes. Snij de kerstomaten in vier.
4. Verdeel de gesneden ingrediënten over de pizza.
5. Bak de pizza in 8-10 minuten af.
6. Werk af met rucola, peper en zout.