

Pizza met worst en gegrilde groenten

Ingrediënten:

2 varkens braadworsten
4 pizza bodems tomaat (pak 2 stuks koelvers)
300 gr geraspte pizza kaas
2 tl. Venkelzaad
450 gr gegrilde groente (pak, diepvries)
50 gr olijven



Keukenspullen

Bakpapier voor in oven. Hapjespan, tortilla pan geen bakpapier

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Verwijder het vel van de braadworsten en snijd het worstvlees in stukjes.
2. Bestrooi de pizza bodems met de geraspte kaas en venkelzaad. Verdeel de gegrilde groente, stukjes worst en olijven erover.
3. Leg 1 pizza op een met bakpapier beklede bakplaat en 1 pizza op een ovenrooster en bak onder elkaar circa 20 minuten in de oven. Wissel halverwege van positie.
4. Snijd de pizza's in punten en serveer. Bak tijdens het eten de volgende 2 pizza's.

Eet smakelijk

