



## Pizza met gekruide gevulde tomatensaus, Mozzarella en feta

Hoofdgerecht • oven  
Appetijt - L. Van den Bos

### Ingrediënten

Pizzadeeg van Maizena

Voor de gekruide en gevulde tomatensaus:

Ui, knoflook, wortel, selderij:  
fijngenhakt

Champignons in plakjes.

Aubergine en rode paprika in  
blokjes.

Gerookte spekreepjes.

Italiaanse kruiden,  
paprikapoeder, laurier, zout en  
peper.

Olijfolie

Witte wijn en Tomato Frito  
(Heinz)

Verder:

### Bereiding

Een stevige niet te dunne saus maken door eerst de groenten en het spek op hoog vuur aan te fruiten en dan met wijn, kruiden en tomato frito 20 minuten onder deksel zachtjes te sudderen.

Pizzadeeg maken volgens aanwijzing op de verpakking en dun uitrollen.

Afgekoelde saus dun uitstrijken op de pizzabodem en beleggen met de kazen.

Bakken in hete oven op 230 graden (liefst op een pizzasteen)

### Notities

Deze keer een pizza van een gemakkelijk deeg, zonder veel kneden en hoeft niet te rijzen. Snel klaar dus en toch een goed resultaat.

Feta verkruimeld.  
Mozzarella in plakjes  
Geraspte kaas

De rijkelijk gevulde tomatensaus vergt wel wat werk en tijd  
maar de gemakkelijke pizzabodem laat dat toe.

## Foto's

