



Japanse Pizza

Ingrediënten:

- 160 gram kool (in flinterdunne reepjes gesneden)
- 80 gram prei (fijngesneden)
- 60 gram volkoren speltmeel
- een paar snufjes fijngemalen zeezout
- 2 biologische scharreleieren
- 1 of meer eetlepels olijfolie (extra vergine)

Voor het beleg: een handvol geroosterde geschaafde amandelen en verse bieslook of andere verse kruiden naar smaak.

Bereiding

Doe de kool, de prei, het zout en het meel in een grote kom. Hussel het goed door zodat alles bedekt is onder een stoffige laag meel. Voeg daarna de eieren toe en mix het geheel goed zodat het een goed gelijk kleverige toestand is.

Verwarm alvast een grote, ondiepe koekenpan op het vuur en daarin een generieuze scheut olijfolie. Schep het kleverige 'deeg' in de koekenpan en gebruik een metalen spatel om de pannenkoek aan te drukken en zo plat mogelijk te maken. Bak de 'pizzabodem' in 4-5 minuten op medium vuur mooi goudbruin en keer hem om om de andere kant te laten bakken. De beste manier om dit te doen is om de pizzabodem in z'n geheel uit de pan op een groot bord te laten glijden, een tweede bord er omgekeerd bovenop zetten, omdraaien en de bodem in z'n geheel omgedraaid van het bord weer in de pan te laten glijden. Zo blijft de pizzabodem intact. Voordat je dat doet is dit het moment om te beoordelen of de pan nog een beetje olijfolie nodig heeft om de andere kant te bakken.

Zet de oven in de tussentijd aan op 180 graden om de amandelschilfers te roosteren. Zet ze er meteen in, anders gaat het te snel en verbranden ze voor je het weet.

Als de pizza aan beide kanten mooi goudbruin is laat je hem op een groot bord glijden en breng je jouw keuze van topping aan.

Bekleed de pizza met reepjes paprika, lenteui en feta. Eventueel nog een eetlepel olijfolie over de gegaarnde pizza, een beetje extra zeezout en snij in driehoekspunten om te serveren.

