



## Variaties voor de Japanse Pizza

### Belegideetjes Japanse pizza

- Spinazie en gerookte zalm met pijnboompitjes.
- Rode ui en zongedroogde tomaatjes met tonijn, kappertjes en olijven
- Allerlei geroosterde groenten met parmezaanse kaas.
- Tomatenpuree, gebakken courgette, mozzarella met basilicum.
- Feta, paprika, champignons, kipreepjes mozzarella, tomatensaus (zelfgemaakt), zongedroogde tomaatjes en rode ui
- Olijven, en vers geperste knoflook naast al het andere lekkers wat hier genoemd wordt.
- Artisjok (uit blik) toevoegen
- Courgette, tonijn, (geroosterde) paprika, ui, olijf en basilicum.
- Gerookte zalm, champignons, parmezaanse kaas en Italiaanse kruiden
- Paprika, champignons, gedroogde tomaatjes, bosui en feta

### Tips voor de bodem:

- De bodem kan ook gemaakt worden van Boekweitmeel
- Door de bodem kan je kruiden doen, bv knoflook, kerrie massala, rode peper, of andere gedroogde kruiden
- Plakt de boel niet genoeg aan elkaar, doe er dan extra ei door
- Is het te plakkerig gebruik dan wat extra meel
- Aandrukken kan ook met de hand: warm koekenpan op, vulling erin, pan van het vuur, stuk bakpapier op de pizza en voorzichtig aanduwen met je handen of met een lepel. Pas op voor de warme pan! Daarna weer pan op t vuur en bakken.

