



Bloemkoolpizza

Ingrediënten:

- 1 bloemkool, in keukenmachine tot rijstkorrel structuur vernalen
 - 100g vers geraspte kaas (Pecorino Romano, Manchego etc.)
 - 80g amandelmeel
 - pot suikervrije tomatensaus
 - 3 biologische eieren, geklopt
 - Vers gemalen peper en zeezout
 - 1 courgette
 - Italiaanse kruidenmix
- En naar keuze ingrediënten voor de topping (zie recept voor tips)

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180graden en leg een vel bakpapier op een bakplaat.

Kneed alle ingrediënten door elkaar en kneed het in pizzavorm op het bakpapier. Doe 15 minuten in de oven en leg daarna je topping naar keuze erop

Voor de topping kan je allerlei ingrediënten gebruiken, geheel naar keuze. Ik zorg altijd dat de eerste laag een laag geraspte Pecorino Romano (schapenkaas) of mozzarella is, want dit helpt de bodem beter aan elkaar plakken. Daarna doe ik er een laagje tomatensaus overheen. Uit fles of tube, als het maar suikervrij is. Daarna plakjes courgette, ui, tomaat, of paprika spinazieblaadjes of andere blaadjes, veel verse kruiden (basilicumblaadjes, platte peterselie, oregano etc.) en wat gekruimelde geitenkaas over. Ook lekker zijn courgette linten (dungesneden met de mandoline), pijnboompitten en gehalveerde calamata olijven). Bedek het met geraspte kaas.

Dan nogmaals 10 minuten in de oven.

