

## Pizza met bloemkoolbodem

Al heel lang wilde ik dit een keer proberen maar steeds toch weer een pak witbroodmix gepakt. En nu echt gedaan. En het was heerlijk, lekkerder dan met de traditionele bodem, maar wel heel veel werk. Wat heb je nodig:

Voor de bodem (voor een bakplaat pizza)

- Grote bloemkool
- 2 eieren
- 100 gr geraspte kaas

Voor de topping (naar eigen smaak natuurlijk, maar dit was wat ik gebruikte)

- 50 gram gerookte makreel in stukjes getrokken
- 1 flinke ui
- 2 tenen knoflook
- 1 zoete puntpaprika
- Halve stronk broccoli, in kleine roosjes
- ½ pakje tomatensaus
- 100 gram geraspte kaas
- Kruiden met oregano, tijm, basilicum, peper

### Bereiding

Rasp de bloemkool met de keukenmachine of een grove rasp. Kook de geraspte bloemkool 5 minuten, lek hem daarna goed uit. Doe dit in een theedoek, knijp al het vocht uit de bloemkool. Doe de bloemkoolrasp in een schaal (laat even afkoelen) en meng deze met de 2 eieren en de geraspte kaas. Hiervan kneed je een soort deeg. Spreid dit uit op een met bakpapier beklede bakplaat, druk goed aan, en bak de bodem 15-20 minuten goudbruin in een voorverwarmde oven op 180 graden.

Terwijl de bodem in de oven staat snij ik de ingrediënten fijn voor de topping. Omdat de pizza straks nog maar 5 minuten hoeft af te bakken en wij van gare groenten houden heb ik de broccoli voorgedroogd en de ui, paprika en knoflook voorgebakken. Hou je meer van een bite dan kan de topping er straks zo op.

Haal de bloemkoolbodem uit de oven, smeer hem in met de tomatensaus en beleg hem met de rest van de ingrediënten. Kruid de pizza naar smaak.

Bak de pizza met de topping ca 5-10 af.

Eet smakelijk!



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)

