

Beste kookvrienden,

Met dit warme weer is een heerlijke pizza een welgekomen alternatief om 's avonds op te peuzelen met een heerlijk glaasje gekoelde rosé wijn.

Maar deze keer gaan we niet voor een klassieke pizza maar voor eentje waar vegetariërs en courgette liefhebbers verlekkerd op zullen zijn.

## Groene pizza

### Ingrediënten

- Klaargemaakte pizzadeeg (het merk Delhaize is voor mij het meest knapperige)
- 1 courgette
- 10 a 15 basilicum blaadjes
- 40 g geraspte parmezaankaas
- 1 teentje look
- Scheutje olijfolie
- Peper en zout
- Facultatief ... ansjovis. Voor mij maakt dit integraal deel uit van een pizza.

### Bereiding:

- Rol het klaargemaakte pizzadeeg uit en rol de buitenrand even naar binnen om een klein boordje te vormen zodat het beleg niet kan weglipen.
- Doorprik lichtjes de pizzabodem met de tanden van een vork en dit over de gehele oppervlakte.
- Doe in een keukenrobot, cutter of blender, de courgette die in blokjes geneden zijn, voeg de basilicum blaadjes bij alsook de look en de kaas toe. Kruid met peper en een snufje zout (niet teveel daar de parmezaankaas al gezouten is)  
Voeg een scheutje olijfolie toe en voor de liefhebbers een 4tal ansjovis filets.
- Mix het geheel tot een gladde massa.
- Bestrijk de pizzabodem met dit beslag
- Deze pizza mag nu in een voorverwarmde oven van 220 graden en dit voor 12 minuten.

Ik doe er soms nog ansjovis bij of wat pimentolie ... Mmmmm... en hierbij een glaasje gekoelde rosé wijn en de pret kan niet meet op.

Laat het jullie smaken!

Jullie hobbykok  
Thierry

Indien vragen op reacties mogen jullie mij steeds mailen op [thierry.dewallef@skynet.be](mailto:thierry.dewallef@skynet.be)



of



Makkelijk en tot volgende maand;