



VEGETARISCH AARDAPPELPIZZA MET DIVERSE GROENTE!

NODIG

500 gram aardappelen
150 gram bloem
4 losgeklopte eieren
1 gele paprika in repen
1 grote tomaat in plakken
8 bolletjes mini mozzarella in helften
1 grote rode ui, helft gesnipperd en helft in halve ringen
2 handjes verse spinazie
1 blikje tomatenblokjes (Mutti Polpa)
2 tenen knoflook, geperst
50 gram geraspte kaas
Paar blaadjes verse basilicum
4 el Italiaanse kruiden
2 el olijfolie
Peper en zout naar smaak

DOEN

1. Schil de aardappels, was en snijd ze in blokjes van ± 2 cm. Kook ze gaar. Ondertussen maak je de paprika schoon en snijd je in lange repen. De ene helft van de rode ui snipper je en de andere helft snijd je in hele ringen. Pers de knoflook. Verwarm de oven op 200 °C
2. Maak de saus. Doe de Mutti Polpa in een pannetje en voeg de gesnipperde ui, de geperste knoflook en 3 in stukjes gesneden, blaadjes basilicum toe.
3. Schud aardappels af en stamp ze fijn samen met de bloem en de losgeklopte eieren tot een luchtige puree. Voeg tijm, rozemarijn, zout en peper naar smaak toe.
4. Druk de puree in de ingevette taartvormen en strijk met de achterkant van een natte lepel glad.
5. Bestrijk de puree bodems met de tomatensaus en leg daarop de spinazie, plakken tomaat, de ringen ui, de repen paprika en de mini gehalveerde mozzarella bolletjes*. Strooi daarover de oregano en de geraspte kaas.
6. Bak de aardappelpizza's voor ± 30 à 35 minuten af in de voorverwarmde oven. Garneer de pizza's met verse basilicum.



WWW.BONAPETIT.NU