

Pizza met boerenkool, paprika en ansjovis

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 pizzadeeg (zie basisrecept)
olijfolie (+ extra)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
200 gram boerenkool (grof gesneden)
peper en zout
nootmuskaat
10 eetlepels tomatensaus (kant-en-klaar)
1 rode paprika (gegrild, in reepjes)
12 ansjovisfilets (op olie)
250 gram mozzarella (in plakjes)

Bereidingswijze

1. **Rol het deeg uit tot vier pizza's.**
2. **Verhit in een grote braadpan een flinke scheut olijfolie en fruit hierin de knoflook glazig. Voeg de boerenkool toe en roerbak deze tot de blaadjes geslonken zijn. Breng goed op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Laat de gebakken kool even uitlekken in een vergiet.**
3. **Bestrijk elke pizza met 2 eetlepels tomatensaus. Verdeel hierover de boerenkool, de paprikareepjes, de ansjovisfilets en de mozzarella.**
4. **Bedruppel met olijfolie en zet 12 minuten in een op 230 °C voorverwarmde oven.**
5. **Serveer meteen.**