

PIZZA - SALAMI - AMANDELMEEL

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- Voor de bodem
- 150g amandelmeel
- 40g fijngemalen lijnzaad
- 30g Parmezaanse kaas.
- 1tl Italiaanse kruiden.
- 1tl uienpoeder,
- 1tl knoflookpoeder
- ½ tl zout.
- 1 groot ei
- 60ml lauw water

- Voor het beleg
- Tomatensaus eventueel met basilicum
- 120g mozzarella
- 60g pikante salami
- Verse fijngesneden basilicum
- 1el olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

Oven verwarmen op 200 graden. In een mengkom het amandelmeel, de kaas, kruiden, het lijnzaad mengen. Het ei en water toevoegen en alles goed mengen met je handen.

Bekleed een pizzavorm of bakplaat met bakpapier. Druk met je handen het pizzadeeg in de vorm en maak de rand iets hoger. Heb je geen vorm kun je een cirkel vormen op een bakplaat.

Bak de bodem 15 min in de oven.

Haal hem eruit en beleg hem rijkelijk met de tomatensaus mozzarella en salami.

Zet de pizza terug in de oven en bak hem nog ca. 10 min, tot je ziet dat de kaas gesmolten is en de salami wat krokant is.

Haal de pizza uit de oven en bestrooi hem met verse basilicum en besprenkel met wat olijfolie.

De pizza is het lekkerst als je hem meteen opeet.

*Recept van **InfraLigne Grimbergen***

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

485 Kcal

SMAKELIJK!