



ZOETE AARDAPPELPIZZA MET GROENE PESTO EN MOZZARELLA

hoofdgerecht

Ingrediënten

- 500 gram zoete aardappel
- 2 eieren
- 100 gram havermeel
- 2 tl oregano
- 1 tl tijm
- peper en zout

Voor de topping

- 1 klein blikje tomatenpuree
- 3 el groene pesto
- 1 rode ui
- 1 bol mozzarella
- 3 tomaten
- 2 avocado's
- pijnboompitten
- 4 el parmezaanse kaas
- 2 handjes rucola / veldsla

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180 graden. Haal het rooster er alvast uit en bekleed het met bakpapier.
- Schil de zoete aardappel en snij in grove stukken. Doe in de pan, voeg water toe, zet op het vuur en breng aan de kook. Kook de zoete aardappel in 8-10 minuten gaar. Giet dan af en laat even uitdampen in een vergiet.
- Doe de zoete aardappel in de mengkom en voeg het havermeel toe. Je kunt ook havermout zelf tot meel malen met een koffiemolentje of blender. Tik de eieren boven de kom en voeg de oregano, tijm, wat peper en zout toe. Gebruik een vork om alle ingrediënten voor de zoete aardappelpizza goed te mengen.
- Schep dan het deeg op het bakpapier en gebruik de bolle kant van een lepel om het goed uit te spreiden. Zorg dat de pizzabodem overal ongeveer 3 – 5 mm dik is.
- Schuif de bodem voor de zoete aardappelpizza voor 30 minuten in de warme oven.
- Verwarm de pijnboompitten in een droge koekenpan en zet deze in een schaalje apart.
- Schil de ui en snij deze in hele fijne ringen. Breek de mozzarella in stukjes. Snij de tomaat en avocado.
- Haal de zoete aardappelpizza uit de oven, laat de oven aan staan. Besmeer de bodem met wat tomatenpuree. Smeer goed uit met een mes.
- Gebruik een lepel om hier en daar wat drupjes groene pesto op de pizza te leggen en spreid de uienringen en tomaten uit.
- Leg de stukjes mozzarella ook op de pizza en schuif dan de zoete aardappelpizza nog 5 minuten de oven in.
- Maak daarna af met de avocado, rucola, verse basilicum en wat Parmezaanse kaas.



Bron: [Healthy Men Lifestyle](#)