

Bloemkool Pizzabodem florentine



Ingrediënten voor de bodem:

1 grote bloemkool in roosjes
1 snuffje zout
2 eetlepels magere roomkaas
1 eetlepel fijn geraspte
Parmezaanse kaas
(of een andere vegetarische
harde kaas als alternatief)
1 groot ei
1 theel. Tabasco® Habanero saus

Ingrediënten voor de topping:

Blikje tomaten puree of saus
1 theelepel Tabasco® saus
1 bakje cherry tomaten
1 ons baby spinazie
1 bakje mozzarella bolletjes
1 ei

Bereidingswijze voor 2 middelgrote pizza's

Voorbereiding: 15 min., Bereiding: 45 min.

- Verwarm de oven op 200 °C en bedek de bakplaat met antikleef bakpapier
- Stoom de bloemkool totdat deze mals en gaar is en laat 'm afkoelen
- Pureer de bloemkool in een keukenmachine of met een lepel totdat deze op aardappelpuree lijkt
- Leg de bloemkoolpuree in een schone theedoek. Maak een buideltje en draai deze strak aan om al het overtollige vocht er uit te wringen
- Roer de bloemkoolpuree in een kom met de roomkaas, de Parmezaanse kaas, het ei en de theelepel Tabasco® Habanero saus. Kneed weer tot een mengsel als aardappel puree
- Plaats het mengsel in het midden van de bakplaat op het bakpapier
- Druk op deeg in cirkel ongeveer ½ cm dik
- Bak in de voorverwarmde oven in ongeveer 40 minuten goudbruin
- Laat afkoelen, en draai de bodem om voordat u deze belegt

Topping

- Meng de tomaten puree met Tabasco® saus
- Verspreid de mix op beide bodems, strooi de spinazie, mozzarella en kerstomaatjes er losjes overheen
- Bak in de voorverwarmde oven op 220 °C gedurende 8 minuten
- Haal de pizza er even uit en breek het ei boven op de pizza
- Vervolgens 2-3 minuten afbakken totdat het ei net gaar is en de korst knapperig

Zie hier instructie video: