

INGREDIËNTEN 2 PORTIES 30 MIN GEMIDDELD

1/2 Garden Gourmet Sensational Gehakt
175 g pizzabloem
1 eetlepel olijfolie
Ongeveer 50 tot 100ml warm water
5 gram gist
7 gram zout
100 gram kerstomaatjes
1/2 rode paprika
1/2 gele paprika
1/2 rode ui
100 g geraspte veganistische kaas
3 eetlepels pizza-tomatensaus (kant-en-klaar)
1 eetlepel gedroogde oregano
2 eetlepels granaatappelpitjes
Een paar blaadjes verse basilicum

CULINAIRE TIPS**No waste**

Door je eigen kerstboom te vormen, gaat er geen deeg verloren!

Verras jouw gasten (en de kerstman!) dit jaar met onze plantaardige kerstpizza, gemaakt met Garden Gourmet gehakt.

BEREIDING**1.**

Kook de spinazie door deze te roeren in een pan met 1 eetlepel water op middelhoog vuur gedurende ongeveer 1 minuut. Nadat de spinazie gaar is, spoel je deze af onder een koude waterstraal in een vergiet. Druk de spinazie goed uit om overtollig water te verwijderen voordat je deze met een blender tot een gladde puree maakt.

2.

Meng de bloem met de gist, spinaziepuree, olijfolie, water en zout in een grote kom met een spatel. (hoeveelheid water hangt af van de hoeveelheid water in de spinaziepuree, het deeg mag zacht en licht plakkerig zijn, voeg anders iets meer water of bloem toe).

3.

Kneed het deeg met de hand gedurende 8 tot 10 minuten op een werkblad. Plaats het deeg terug in de kom, dek af met plasticfolie, zet in de koelkast en laat het rijzen totdat het in volume verdubbeld is.

4.

Verwarm de oven voor op 230°C. Snijd de paprika's doormidden en maak een kruisvormige insnijding in één van de helften om fijne "slingers" te maken. Snijd vervolgens de ui in dunne halve ringen en halveer de tomaten om ze klaar te maken voor de bereiding. Snijd een ster uit de overgebleven paprika met behulp van een uitsteekvorm in de vorm van een kerstster.

5.

Vorm kleine balletjes ter grootte van kerstomaatjes met het Garden Gourmet Sensational Gehakt en maak een stam voor je kerstboom. Bereid een bakplaat voor door deze te bedekken met bakpapier.

6.

Haal het deeg uit de koelkast en leg het op een met bloem bestoven oppervlak bedekt met bakpapier. Gebruik een deegroller om het deeg plat te rollen en geef het vervolgens de vorm van een kerstboom. Een tip: begin met het vormen van een driehoek met het deeg, maak dan 4 hoeken aan elke kant en een stam aan de onderkant (je kunt ook de hoeken van het deeg afsnijden om het vormgeven gemakkelijker te maken).

7.

Creëer de basis van de pizza door de tomatensaus binnen de contour van de kerstboom op de pizza te verspreiden. Bestrooi met oregano en verdeel de kaas over de saus. Maak "slingers" met paprika en ui, en "kerstballen" met behulp van tomaten en gehaktballetjes. Plaats tot slot het stuk paprika in de vorm van een ster bovenop de pizza.

8.

Plaats de pizza in de vorm van een kerstboom in de oven en bak gedurende 12 tot 18 minuten. Haal uit de oven en decoreer met basilicumblaadjes en granaatappelpitten.

[Garden Gourmet Belgium](#) > [Recepten](#) > [OH KERST PIZZA](#)