

## INGREDIËNTEN

- 1 pak Garden Gourmet Sensational Marinated Filet Pieces Mexican Seasoning
- 1 pizzadeegpakket (we gebruikten bloemkoolbasis, maar wissel het gerust af!)
- 1 blik tomatensaus
- 60 g broccoli
- 1 rode en 1 oranje paprika
- 1 rode ui
- 40 g maïs
- 1 tl oregano
- 20 g (vegan) kaas



Een eenvoudig, kleurrijk en leuk recept waar iedereen dol op zal zijn, gemaakt met onze Sensational Filet Pieces Mexican Seasoning.

## BEREIDING

### 1. Verwarm je oven en snijd de groenten

Verwarm je oven voor op 220 °C. Snijd alle groenten grof: broccoli, rode ui en paprika's.

### 2. Bouw je pizza

Garneer je pizza. Open je blikje tomatensaus, verdeel wat over de bodem van je pizzadeeg en voeg wat oregano en wat (vegan) kaas toe.

### 3. Beleg de pizza

Voeg aan je basis alle gesneden groenten, wat maïs en Mexican Filet Pieces toe. Voeg deze ingrediënten in lagen van kleuren toe zodat het een regenboog vormt zoals in de afbeelding, van de paarse kleur van de ui tot het rood van de paprika.

### 4. BAK DE PIZZA

Als je tevreden bent, plaats de pizza gedurende 10 minuten in de oven en geniet ervan!

[ONTDEK MEER RECEPTEN OP GARDENGOURMET.BE/NL](https://gardengourmet.be/nl)