



Keto-pizza

Het recept is afkomstig uit het boek KETO Dutchie van Jacqueline Neslo (9789000378111)

Ingrediënten voor 1 pizza

Pizzabodem

25 g roomkaas
150 g geraspte mozzarella
80 g amandelmeel
1 tl wijnsteenbakpoeder
1 ei
½ tl knoflookpoeder
½ tl gemalen peper
½ tl gerookte paprikapoeder

Topping 1

3 plakken salami
3 el tomatensaus uit pakje
Italiaanse kruiden
½ ui
20 g geraspte Goudse kaas

Topping 2

2 el pesto
3 plakken Parmaham
handje rucola
2 el Parmezaanse strooikaas

Keukentools

pizzasnijder
2 vellen bakpapier
deegroller

Bereiding

Doe de roomkaas en de mozzarella in een bakje en zet 1 min. in de magnetron op 800 Watt. Je kunt de kazen ook in een antiaanbakpan smelten. Roer ondertussen goed door met een spatel.

Stort de gesmolten kaas in een grote mengkom. Doe de rest van de ingrediënten voor de pizzabodem erbij en mix met een handmixer of met je handen door elkaar tot het een bol deeg wordt.

Leg het deeg op het bakpapier. Pak nog een bakpapiertje en houd dit onder de kraan. Knijp het bakpapier uit en leg het uitgevouwen boven op het pizzadeeg. Zo blijft het deeg niet aan het bakpapier plakken Rol het deeg uit totdat er een mooie dunne pizzabodem van 2-3 cm ontstaat.

Prik kleine gaatjes in het midden van de pizza met een vork, zodat het midden van de pizza ook goed gaar wordt.

Zet dit 5-7 min. in de oven. Als de pizzabodem hard en gaar is geworden, kun je hem beleggen met je favoriete topping en nog ongeveer 10 min. in de oven zetten. En dan kun je aanvallen!

