

INGREDIËNTEN 2 PORTIES 30 MIN GEMIDDELD

1/2 pak Garden Gourmet Vegan Sensational Gehakt

175 gram (pizza)bloem

1 eetlepel olijfolie

Ongeveer 50 tot 100ml warm water

5 gram gist

7 gram zout

100 gram kerstomaten

1/2 rode paprika

1/2 gele paprika

1/2 rode ui

100 g geraspte veganistische kaas

3 el pizza-tomatensaus (kant-en-klaar)

1 el gedroogde oregano

2 el granaatappelpitjes

Verse basilicum

CULINAIRE TIP**No waste**

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

Verras jouw gasten (en Santa!) dit jaar met onze plantaardige kerstboom pizza, gemaakt met de Garden Gourmet Sensational Gehakt.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING**1. Bereid de spinazie**

Laat de spinazie met een 1 eetlepel water op middelhoog vuur ongeveer 1 min. in een pan koken terwijl je roert. Spoel de spinazie in een zeef onder koud water. Druk het overtollige water eruit en pureer de spinazie met een staafmixer tot een gladde massa.

2. Maak het deeg klaar

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). Kneed het deeg ongeveer 8 tot 10 minuten met de hand op het keukenblad. Doe het deeg terug in de kom, dek af met een doek en laat rijzen tot het dubbele hoeveelheid.

5. Verwarm de oven voor en snij de groenten

Verwarm de oven voor op 230°. Snijd de groenten voor de 'topping': Halveer de paprika's en snijd één helft kruislings in dunne slierten. Snijd de ui in dunne halve ringen en de tomaten doormidden. Snijd een ster uit de resterende paprika met een poinsettia-snijder.

6. Bereid de Garden Gourmet Sensational Gehakt

Vorm met de Garden Gourmet Sensational Gehakt balletjes (ter grootte van de tomaten) en vorm een stam voor je kerstboom.

7. Vorm jouw kerstboom

Bekleed de bakplaat met bakpapier. Maak het gerezen deeg plat en vorm het tot een pizzakerstboom op keukenpapier. Begin met het vormen van een driehoek van het deeg waarna je 4 hoeken aan beide zijden en een stam aan de onderkant vormt (je kunt de deeghoeken ook afsnijden om ze gemakkelijker te vormen!).

8. Maak de pizzabodem

Schep de tomatensaus in de rand van de pizza kerstboom, bestrooi met oregano en verdeel de kaas over de tomatensaus.

9. Personaliseer je kerstboom

Verdeel nu een mooi patroon van paprika, uien'slingers', tomaten en gehakt 'kerstballen' over de pizza.

10. Bak de pizza

Bak de kerstboompizza ongeveer 12 tot 18 minuten in het midden van de oven.

11. Final touch!

Garneer de pizza met de paprika kerstster, basilicumblaadjes en granaatappelpitjes. Have a very delicious christmas!

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**

[Garden Gourmet Netherlands](#) > [Recepten](#) > [OH KERSTBOOM PIZZA](#)