

Vegan challenge dag 7. Een makkelijke zaterdag met pizza. Ik haal dan normaal kant en klare bodems met saus en gooi daar (veel te) veel op. Gevolg: niet echt een goede pizza. Wel een knapperige rand, maar verder zacht en vochtig (om maar niet te zeggen nat). Dat moet anders kunnen. Ik heb overwogen om zelf deeg te maken, maar ben uiteindelijk toch voor de bodems gegaan.



Voor het beleg heb een rode ui en 3 halve paprika's (rood, groen en geel) met een snuf chilivlokken, zout en peper 15 minuten zachtjes gebakken in een beetje olijfolie. Aan het eind een teentje knoflook erbij en na dat kwartier iets van 175 gram champignon in plakjes een minuut of 10 gebakken. Na 5 minuten heb ik nog een eetlepel oregano toegevoegd.

De groenten heb ik over 2 pizzaboden verdeeld. Op beide pizza's ook nog 5 olijven in plakjes en het blad van een takje tijm verdeeld. Na het bakken heb ik beide pizza's nog basilicumblad gestrooid.

De pizza's waren goed. De bodem was goed stevig gebleven en de randen waren hard, maar niet extreem. De olijven waren een prettige afwisselen met de groenten.

Zou ik het een volgende keer weer zo maken? Ja, want het was lekker. Maar ook nee, ik zou wat aanpassen. Iets meer groenten mag wel. En ik moet toch eens proberen om zelf deeg en pizzasaus te maken.