



# Streekmolen

*Eerlijke producten thuis gebracht*

## Gehaktbodempizza met groenten (culinair)

### Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 200 gram Rundergehakt of vega-gehakt
- 1 rode ui
- 100 gram kastanjechampignons
- 

En verder:

- 1 pot/blik tomatenblokjes
- ½ rode paprika
- Zout en peper
- 4 eetlepels Italiaanse kruiden
- 50 gram Parmezaanse kaas

Verwarm de oven voor op 200°C. Bekleed de bakplaat met bakpapier, maar zet deze nog niet in de oven. Meng het vega-gehakt met twee eetlepels Italiaanse kruiden, zout en peper. Kneed het tot een bal, leg die op de bakplaat en rol het uit tot ongeveer een halve centimeter. Bak het vega-gehakt gedurende 15 minuten in de oven. Giet daarna het vrijgekomen vocht af. Maak ik de tussentijd de tomatensaus. Voeg aan de tomatenblokjes 1 eetlepel Italiaanse kruiden toe en laat het geheel in een steelpannetjes 10 minuten pruttelen tot je een dikke saus overhoud. Snijd de kastanjechampignons in plakjes, de paprika in reepjes en de prei in dunne ringen. Wok de groenten met de overgebleven Italiaanse kruiden. Meng de groenten met de tomatensaus. Schep het mengsel op de vega-gehaktbodem. Strooi de geraspte Parmezaanse kaas over de pizza en bak het geheel in 10 minuten af in de oven. Serveer de pizza met een groene salade en eventueel een glas rode wijn. Eet smakelijk.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>