



## VEGETARISCH

Sonja van de Rhoer

# Pizza van mama

### Ingrediënten voor 4 grote of 16 minipizza's

- 1 pak broodmix
- boter en handwarm water volgens de aanwijzingen op de verpakking
- 1 el oregano
- 1 tl tijm, peper, zout

### voor de tomatensaus

- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 2 el olijfolie
- 500 g tros-tomaten of 2 blikken à 450 gram gepelde tomaten (sap bewa-

### beleg naar keuze

ren voor soep)

- 1 blikje tomaten-puree
- 1 el oregano
- 1 tl tijm, peper, zout

plakken of geraspte kaas, plakjes champignons, stukjes paprika, courgette, artisjokharten, ringen ui, olijven of wat je zelf lekker vindt

In 1992 schreef ik samen met Nienke ten Hoor het boek 'Kinderkookfeesten'. Onze gezamenlijke zes kinderen in die tijd – ze waren toen tussen de 4 en 12 jaar – vormden de redactie. Ze maakten, samen met ons, alle recepten. Deze week pakte ik het boek weer een keer uit de kast om met de kleinkinderen deze pizza te maken. Vandaar het gebruik van het pak broodmix; dit werkt voor kinderen gemakkelijker dan het deeg zelf maken. Binnenkort een recept voor de mama's en papa's zelf met 'echt' pizzadeeg en een groen beleg.

**Maak het pizzadeeg zoals beschreven op de verpakking van de broodmix.** Laat het

deeg, afgedekt met huishoudfolie, op een warme plaats rijzen en maak intussen de tomatensaus.

**Pel de uien** en de teentjes knoflook en hak ze fijn. Verhit de olie in een braad- of hapjespan. Bak de ui en knoflook zachtjes lichtbruin in de hete olie.

**Was de tomaten** en snijd ze in stukken, of gebruik de gepelde tomaten. Voeg de tomaten toe aan de ui en knoflook en roer de tomatenpuree erdoor heen. Roer goed over de bodem en voeg de oregano, tijm, peper en zout toe. Laat de saus op laag vuur zachtjes circa 25 minuten doorkoken.

**Kneed het pizzadeeg** nog een keer door en rol het uit tot een vierkante lap ter grootte van de bakplaat, of vorm er vier pizza's van. Beboter de bakplaat of bekleed deze met bakpapier en leg dan het deeg erop. Besprenkel dat met wat olijfolie en verdeel de tomatensaus erover. Beleg met ingrediënten naar keuze en verwarm de oven daarna voor op 225-250 °C.

**Laat het belegde deeg**, afgedekt met aluminiumfolie, nog eens 20 minuten op een warme plaats staan, zodat het deeg goed kan rijzen. Bak de pizza('s) onder het midden in de oven gedurende ongeveer 20-25 minuten goudbruin, knapperig en gaar.