

naanpizza met hummus, gergilde groente & feta

Dit gezonde pizza recept is belegd met extra veel groente. Plus, simpel om te maken en lekker snel klaar. Kortom: gaan met die naan!

Menugang: Hoofdgerecht
Type gerecht: Vegetarisch
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 30 minuten

Dit gezonde pizza recept is belegd met extra veel groente. Plus, simpel om te maken en lekker snel klaar. Kortom: gaan met die naan!

Bereidwijze

1. Bak de naanbroden volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Snij de paprika en ui in plakjes, verhit bakolijfolie in een hapjespan en bak de groente samen met de kruiden in ongeveer 8 minuten gaar.
3. Ondertussen snijd je de komkommer in lange linten met bijvoorbeeld een mandoline.
4. Snijd de munt fijn en meng met de plakken komkommer, 1 el komkommer-yoghurt azijn, 3 el olijfolie en wat zout & peper.
5. Inmiddels is je naan afgebakken, laat heel eventjes afkoelen en besmeer ze daarna ruim met hummus. Je kunt natuurlijk je eigen hummus maken (zo gepiept met de Hummus Mix van The Man With The Pan), maar een kant-en-klare mag natuurlijk ook!
6. Verdeel de gebakken groenten over de naans, verkruimel de feta erover en maak af met een laatste scheutje extra vergine olijfolie en eventueel wat zout en peper.
7. Serveer de komkommersalade bij de naanpizza's.

TIP Vervang de hummus door Courgette of Aubergine Mezze van Belazu.

Ingrediënten

- 2 naan broden
- 100 gram hummus
- 1 el komkommer-yoghurt azijn
- 3 el volle olijfolie, zoals de Kreta
- 2 el Betis bakolijfolie
- 1 el kruidenmix insalata gustosa, Bella Italia
- 1 rode ui
- 1 paprika
- 1 komkommer
- 100 gram feta
- 2 takjes verse munt
- zout & peper

accessoires