

Pizza met Herve en gekaramelliseerde aubergines



25 min



10 min



2 personen

Ingrediënten

- 1 Hervekaas, zacht of pikant (200 g)
- 400 g pizzadeeg (zelfgemaakt of kant-en-klaar gekocht)
- 2 kleine aubergines (of 1 grote)
- 1 ui
- 2 eetlepels honing
- 2 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel gedroogde oregano
- Een handvol rucola (of waterkers)
- Peper

Bereiding

- › Snij de aubergines in blokjes en snipper de ui fijn. Stoof ze in een grote pan met de olie, de sojasaus en de honing op laag vuur tot ze zacht en lichtjes gekaramelliseerd zijn. Voeg de oregano toe en meng.
- › Verwarm intussen de oven voor tot 220°C. Rol het pizzadeeg uit (liefst met de hand) en leg het op een vel bakpapier. Verdeel de aubergines over het deeg, maar laat de rand vrij. Beleg met de in plakjes gesneden Hervekaas en kruid met peper. Schuif de pizza met het bakpapier op het ovenrooster en laat 8 à 10 min bakken (te controleren!)
- › Werk af met rucola of waterkers en serveer.

Tip

Voor een luchtige en krokante pizza rol je het deeg niet uit met een deegroller want op die manier druk je er al de lucht uit. Gebruik je handen om het deeg plat te drukken en tegelijkertijd uit te rekken (op een met bloem bestoven werkblad).



Ontdek
andere recepten

