

PIZZA VAN SPAGHETTI

Groentenspaghetti



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 40 min - **Materiaal :** Spiral Expert + Spaghetti kegel

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- 1 aardappel (350 g), geschild - 100 ml tomatensaus voor pizza's - 150 g gesneden mozzarella - 0,5 de pizza te bestrijken - 2 grote eieren - 40 g geraspte Parmezaanse kaas - 2 eetlepels olijfolie + om de pizza te bestrijken - 1 handje basilicumbladeren - zout en peper

1. Snijd de aardappel met de kegel SPAGHETTI.
2. Verwarm de olie in een braadpan op matig/hoog vuur en bak de spaghetti 10 minuten. Laat afkoelen.
3. Mix de bloemkool in de grote transparante kom met het grote stalen mes tot de consistentie van griesmeel. Met de foodprocessor: kook de bloemkool 10 tot 15 minuten. Met de Cook Expert: vul de rvs-kom met 500 ml water en plaats de bloemkool in de stoommand, start het programma STOMEN 12 minuten.
4. Verwarm de oven voor op 220 °C.
5. Laat de bloemkool afkoelen, droog hem zoveel mogelijk af in een doek en leg in een slakom. Voeg de spaghetti, de geklopte eieren en de Parmezaanse kaas toe. Breng op smaak met peper en zout.
6. Spreid in een dun laagje uit op een grote plaat bedekt met bakpapier (1/2 cm dikte). Bestrijk met olie en zet 15 minuten in de oven. Draai de basis van de pizza om, bedek met tomatensaus en mozzarella en bak nog 5 tot 8 minuten. Bestrooi met basilicum.

Tip van de chef :

Bij gebruik van de Cook Expert is het handig om passeerdoek op de bodem van de stoommand te leggen om de gaten te dichten.

Spiral Expert Kit (in optie) ■

© 2018 Hachette Livre (Marabout)

© Anna Helm Baxter

© Beatriz Da Costa