

## Tex mex plaatpizza

### Ingrediënten

1 ui gesnipperd  
olijfolie om te bakken  
150 gram rundergehakt  
2 paprika's in kleine blokjes  
1 eetlepel tacokruiden  
zwarte peper  
1 rol vers pizzadeeg  
75 gram geraspte kaas ( mix van cheddar en mozzarella )  
2 takjes peterselie

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 220 graden.

Verhit een hapjespan en fruit de ui 2 minuten in 1 el bakolie. Voeg het gehakt toe en bak rul. Roer de paprika en tacokruiden erdoor en bak nog 2 minuten. Breng indien nodig verder op smaak met peper en zout.

Rol het pizzadeeg op het bakpapier uit op een bakplaat en besmeer met  $\frac{3}{4}$  van de tomatensaus. Laat de randjes rondom vrij. Schep het gehaktmengsel erop en verdeel gelijkmatig. Strooi als laatste de geraspte kaas erover.

Bak de plaatpizza in circa 15 minuten goudbruin. Bestrooi met peterselie.

Serveer de pizza met een salade van little gem, tomaat en komkommer.

### Eet smakelijk

Onze *inspiratie*: [www.francescakookt.nl](http://www.francescakookt.nl)  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!