PS. food & lifestyle

FASE 1

# Valentijns pizza



5 minuten

1 persoon

## VOEDINGSWAARDE

| | |
|---|---|
| **Energie** | **244 Kcal** |
| **Koolhydraten** | **7.5 g** |
| **Eiwitten** | **21.6 g** |
| **Vet** | **0.8 g** |
| **Vezels** | **0 g** |

Voedingswaarde per persoon

TIP: -

## INGREDIËNTEN

- 1 zakje PS. food & lifestyle Pizza + saus
- 1 el Boursin cuisine light
- 1 kleine trostomaat, in flinterdunne plakken
- 1 teen knoflook, uitgeperst
- 1 el olijfolie
- Gedroogde tijm, oregano en rozemarijn
- Verse peterselie

## BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 220 °C. Meng het zakje pizzadeeg met 40 ml water en schud krachtig totdat het mengsel goed is opgelost. Let op, het beslag blijft vloeibaar. Bedek een ovenplaat met bakpapier en verdeel het pizzabeslag hierover in de vorm van een hart. Je kunt dit het makkelijkste doen door het beslag gewoon op een hoopje te gieten en het dan met de bolle kant van een lepel voorzichtig uit te strijken in een hartvorm. Leg de plakjes tomaat ook op het bakpapier. Plaats de bakplaat 10 minuten in het midden van de voorverwarmde oven. Meng ondertussen het zakje pizzasaus met 30 ml water, 1 el olijfolie, knoflook en gedroogde kruiden. Haal de bakplaat uit de oven en de bodem 1 minuut afkoelen. Bedek de bodem met de saus en verdeel de Boursin cuisine light, plakjes tomaat en peterselie erover. Vanaf fase 3 kun je de Boursin cuisine vervangen door een klein beetje mozzarella.