

Een Kroos recept

Wildpluk pizzaatje

Ingrediënten

- 1 rol pizzadeeg
- snufje bloem
- 1 eetlepel tomatensaus (20 ml)
- 1 eetlepel kaas (15 gr)
- 5 groene wilde asperges

(Wild)plukken

- Handje melde; wilde spinazie
- Handje brandnetelblad

Hoe maak je het?

- 1) Ga op wildpluk-avontuur en verzamel de wildpluk. De gids zal vertellen welke planten je kunt eten en gebruiken.
- 2) Doe de pizza oven aan (hij moet 20 minuten opwarmen).
- 3) Leg de pizzabodem op een snijplank en snijd doormidden. Ze gaan per halve pizzabodem in de oven. Er passen 4 kleine pizza bodems in per keer.
- 4) Doe een eetlepel tomatensaus op je pizzaboden en spreid goed uit tot de randjes. Beleg met de tomaten, asperges en wilde ingrediënten en strooit vervolgens de kaas erover. Eventueel daarover nog meer wilde kruiden.
- 5) Bak goudbruin (ongeveer 1-2 minuten) in de voorverwarmde pizzaoven. Gebruik de pizzaschep en een laagje bloem op de schep en de stenen plaat voor het beste resultaat.

Let's get wild!