

### Ingrediënten

2 uien  
2 el room  
3 el pesto  
1 aubergine  
1 rode paprika  
100 g kalkoensnippers (of tonijn)  
1 mozzarella  
Gemalen kaas  
3stukjes zongedroogde tomaten op olie  
4 artisjokken op olie  
Kruiden naar believen



### Recept

Pizza deeg op ovenschotel  
Bedekken met room en daarna pesto

Aubergine schillen (oude!) en paprika in stukjes snijden - > in stoempot 5 minuten in microgolf  
Ondertussen ui in ringen snijden en aanstoven in olijfolie  
Toevoegen : Aubergine, paprika, tajinekruiden, lookpoeder, kaneel, tomaten, artisjokken.  
Kalkoensnippers toevoegen.  
Eventueel met olie van gedroogde tomaat of artisjokken toevoegen

Op pizza – groente mengsel, mozzarella en gemalen kaas  
Oven : 225°C – 12 minuten

### Bron

Martine Lycke                      31/07/2014

### Fotos

