

INGREDIËNTEN

- 1 Pakje Garden Gourmet sensational kipstukjes Mexicaans
- 1 pizzadeegpakket (we gebruikten bloemkoolbasis, maar wissel het gerust af!)
- 30 g tomatensaus
- 60 g broccoli
- 1 rode en 1 oranje paprika
- 1 rode ui
- 40 g maïs
- wat oregano
- 40 g vegan kaas



Vier trots met dit smakelijke veganistische regenboogrecept! Een eenvoudig, kleurrijk en leuk recept waar iedereen dol op zal zijn, gemaakt met onze gemarineerde filestukjes.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Voorbereiding

Verwarm je oven voor op 220 graden Celsius. Snijd al je groenten: broccoli, rode ui en paprika.

2. De pizza opbouwen

Bouw je pizza. Open je blikje tomatensaus, verdeel wat over de bodem van je pizzadeeg en voeg wat gedroogde oregano en wat vegan kaas toe.

3. De pizza beleggen

Voeg aan je basis alle gehakte groenten plus wat maïs en de Garden Gourmet Sensational Marinated Pieces toe. Voeg de ingrediënten in lagen van kleuren toe zodat het een regenboog vormt zoals in de afbeelding, van de paarse kleur van de gelezen ui tot het rood van de paprika.

4. Bak de pizza

Als je tevreden bent met het uiterlijk van je regenboogpizza, zet je ze 10 minuten in de oven en geniet ervan

[CHECK VOOR MEER RECEPTEN GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)