

# BBQ teriyaki pizza

totale tijd **35 min.**

Voedingswaarde (per portie):  
**2899 kJ / 692 kcal**

Vetten: **36,8 g** Eiwitten: **30,8 g**  
Koolhydraten: **58,8 g**

## INGREDIËNTE

### N

**4 porties**

<b>300 g</b>	mix voor pizzabodem
<b>1 eetlepel</b>	olie
<b>4</b>	varkenssauce, ontveld en in kleine blokjes
<b>100 ml</b>	Kikkoman Teriyaki Saus met Geroosterde Knoflook
<b>1</b>	kleine groene peper, zonder pitjes en fijngesneden
<b>0,5</b>	kleine ui, dun gesneden
<b>2</b>	bollen mozzarella, in kleine blokjes
<b>0,5 theelepels</b>	chili vlokken
<b>2</b>	lente-uitjes, in ringetjes

## VOORBEREIDING

### Stap 1

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht) / 220°C (boven- en onderwarmte) / stand 6 (gas). Bereid het pizzadeeg zoals aangegeven staat op de verpakking.

### Stap 2

Verhit de olie in een pan en bak het vlees 3 tot 4 minuten, totdat het goudbruin en gaar is. Zet het vuur lager en voeg de Teriyaki Saus met Geroosterde Knoflook en 50ml water toe. Meng goed en warm alles goed door. Haal daarna de pan van het vuur.

### Stap 3

Leg twee bakplaten klaar en bedek beide met bakpapier. Verdeel het pizzadeeg in twee gelijke stukken, rol uit en bekleed de bakplaten met het deeg. Verdeel het vlees-teriyaki mengsel over de pizzabodems en top af met de groene peper en ui.

### Stap 4

Bak de pizza's 10-12 minuten in de voorverwarmde oven. Voeg halverwege de mozzarella toe.

### Stap 5

Strooi tot slot de chili vlokken en de lente-uitjes over de pizza's en ze zijn klaar om geserveerd te worden.

