KIKKOMAN

Pizzalolly's in Mexicaanse stijl

totale tijd **25 min.** **10 min.** voorbereidingstijd **15 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
3.504 kJ / 834 kcal

Vetten: **26,9 g** Eiwitten: **32,7 g**
Koolhydraten: **107,3 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

1	pizzadeeg (in de winkel gekocht, gekoeld, ca. 400 g)
100 g	kerstomaatjes
100 g	suikermaïs (uit blik)
100 g	kidneybonen (uit blik)
100 g	geraspte kaas
4 tl	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
2 el	tomatenpuree
	Versgemalen peper
	Chilipoeder of -vlokken
	Verse of gedroogde oregano, gedroogd
	Lollystokjes of cakepopstokjes

VOORBEREIDING

Stap 1

Rol het pizzadeeg uit. Snijd de tomaten in kleine blokjes. Snijd de suikermaïs en kidneybonen fijn.

Stap 2

Meng de tomaten, suikermaïs, kidneybonen en kaas met Kikkoman sojasaus en tomatenpuree en breng het geheel op smaak met peper, chili en oregano.

Stap 3

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C heteluchtoven) en bekleed een bakplaat met bakpapier. Bestrijk het pizzadeeg met het groente- en kaasmengsel, rol het deeg voorzichtig en strak op, en snijd het met een scherp mes in 2-3 cm dikke plakken.

Stap 4

Leg de ronde plakken pizzadeeg op de voorbereide bakplaat en bak ze in de voorverwarmde oven in ongeveer 15 minuten goudbruin.

Stap 5

Zet ze vast met lolly- of cakepopstokjes en serveer.