



# Veggi pizza

## Ingrediënten

- 2 aubergines
- witte bonenspread
- 1 courgette
- 4 el olijfolie
- 2 tl komijnzaadjes
- een mespuntje chilivlokken
- sap en rasp van een citroen
- 2 platbroden of 2 grote pitabroodjes
- 1 ongekookte biet of 1 gekookte biet
- 1 el fijngehakte pistachenootjes
- 2 el granaatappelpitjes



2 personen ⌚ 20 min.

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Prik met een vork gaatjes in de aubergine. Leg ze in een ovenschaal en rooster ze 30 minuten gaar. Haal uit de oven en laat afkoelen.
2. Snijd de courgette doormidden en snijd over de lengte in plakken. Kwast ze in met olijfolie. Gril ze in een grillpan of op de barbecue tot ze grillstrepen krijgen. Was het bietje en schaaft in plakjes. Of schaaft het gekookte bietje in plakjes en besprenkel met citroen. Snijd de afgekoelde aubergine door en schep het vruchtvlees eruit. Hak het vruchtvlees grof en doe in een kom. Meng er 3 eetlepels olijfolie door, 2 theelepels fijngehakte komijnzaadjes, 1 mespuntje chilivlokken, sap van 1 halve citroen en maal er flink wat zout over.
3. Bak het platbrood kort aan beiden zijden krokant. Of rooster de pitabroodjes in de broodrooster of oven knapperig. Snijd de pitabroodjes helemaal open. Bestrijk het platbrood of de pita helften met de witte bonenspread. Verdeel in het midden de aubergine puree erop, dan de gegrilde courgette en schijfjes biet eromheen. Bestrooi met de pistachenootjes en granaatappelpitjes.

Serveertip: Maak met de andere helft van de citroen verfrissende citroen water, ook mogelijk met bruiswater.