



Elvea, een feest uit Italië

BBQ chicken pizza



Ingredienten voor 2 Personen

1	pizzadeeg kant-en-klaar of zelfgemaakt
1	rode ui
1	kipfilet
0,50 theelepels	paprikapoeder
4 eetlepels	water
4 eetlepels	ELVEA Pizza a Casa
2 eetlepels	barbecuesaus
100 g	gemalen mozzarella
0,50	groene paprikas

Bereiding

1. Snijd de rode ui in halve ringetjes. Stoof ze een minuutje aan in een scheutje olijfolie in een braadpan. Voeg de kipfilet toe. Kruid met het paprikapoeder en voeg vier eetlepels water toe. Laat het geheel een kwartier sudderen onder deksel (roer af en toe).
2. Haal de kipfilet uit de pan en snij in kleine stukjes. Meng de plukjes kip terug onder de rode ui en roer er nog twee lepels barbecuesaus onder.
3. Snijd de groene paprika in blokjes.
4. Bestrijk het pizzadeeg met de pizzasaus en bestrooi met de gemalen mozzarella. Verdeel er de bbq chicken en de paprikablokjes over.
5. Bak de pizza 15 à 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden. Snijd in stukjes alvorens te serveren.

- Recept en foto's van Stephanie Bex, zoals gezien op [TikTok](#)
- In samenwerking met njam! (@njamtv)

Recept info: Stephanie Bex

