Bloemkoolpizza margherita



Ingredienten voor 1 Personen

1/2	Bloemkool
2	Eieren
50 g	Geraspte kaas
8	Kerstomaten
50 g	Spinazie
	Peper
	Zout

Bereiding

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Breng een laagje water aan de kook. Rasp de bloemkool. Doe de geraspte bloemkool in een zeef en plaats de zeef in de kookpot. Stoom de bloemkool gaar in 5 minuten.
3. Meng het ei en de helft van de kaas onder de bloemkool.
4. Bekleed een bakvorm met bakpapier en snijd de kerstomaten doormidden. Maak een cirkelvorm met het bloemkoolmengsel en bestrooi met de kerstomaten, spinazie en de rest van de kaas. Breng op smaak met peper en zout en bak goudbruin in 20 minuten.