

Naan Pizza met tzatziki Vegetarisch

Wat heb je nodig?

2 naanbroden naturel
1 paprika geroosterd uit een potje
2 tomaten
2 eetlepls zwarte olijven
2 artisjokken uit een potje of blik
koriander en munt

voor de tzatziki:

250 ml naturel (ongezoete!) sojayoghurt
het sap van een halve citroen
een klein teentje knoflook
1 komkommer (geraspt)
snufje zout
gedroogde dille naar smaak

Bereiding

1. Bak de broden af volgens de instructies op de verpakking.
2. snijd de geroosterde paprika in reepjes.
3. Maak nu de tzatziki door alle ingrediënten door elkaar te mengen in mengkom
4. Snijd de artisjokken, tomaat en olijven.
5. Wanneer het brood knapperig en heerlijk ruikend uit de oven komt, beleg je het met tzatziki, de groentenmix en serveer je het geheel met verse koriander en munt.

Je kunt natuurlijk eindeloos variëren met het beleg van deze broodjes, maar de basis is eenvoudig: een lekkere saus en een heleboel groenten