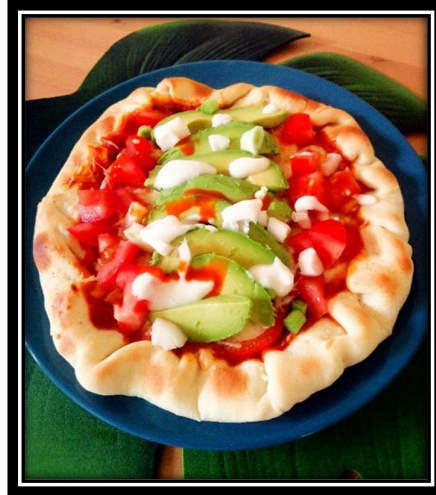




# Homemade Mexican Pizza



When you combine Mexican flavors with Italian pizza dough, magic happens. This homemade Mexican pizza is so delicious, and still contains plenty of vegetables. You should definitely try it!

---

## HOMEMADE MEXICAN PIZZA

Servings: 1 pizza

Preparation time: 5 minutes + 10-20 minutes in the oven

### INGREDIENTS:

- 1 pizza dough
- 2 table spoons of tomato pizza sauce
- 1/2 bell pepper, in slices or cubes
- 2 table spoons of corn, canned
- 1 tomato, in cubes
- 1 avocado, in slices
- 1 spring onion, finely chopped
- 60 grams of (vegan) mozzarella, in cubes
- 30 grams of grated (vegan) cheese
- 1 teaspoon of oregano
- salt
- pepper
- As topping: hot sauce and (plant-based) unsweetened yoghurt





## INSTRUCTIONS:

1. Preheat the oven to 180°C.
2. Cover the base with the tomato sauce, bell pepper, corn, mozzarella, grated cheese, oregano, salt and pepper.
3. Then put the pizza in the oven for 10-20 minutes.
4. Then top with the tomato cubes, spring onion, avocado slices, some yoghurt and hot sauce.  
Enjoy!

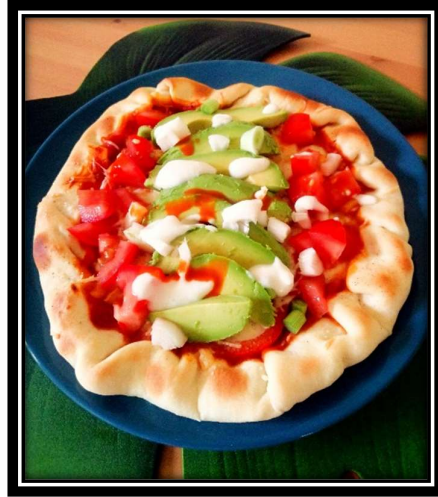
## NOTE:

- If you like to have a cheesy crust, you can add some grated cheese to the side of the pizza dough, then roll up the dough and press it a bit. Then start covering your pizza.
  - You can also add some jalapeños, some beans or some (vegan) ground beef, if desired.
- 





# Zelfgemaakte Mexicaanse Pizza



Wanneer je Mexicaanse smaken combineert met Italiaans pizzadeeg, gebeurt er magie. Deze zelfgemaakte Mexicaanse pizza is zo lekker en bevat nog steeds veel groenten. Je moet het zeker proberen!

---

## ZELFGEMAAKTE MEXICAANSE PIZZA

Porties: 1 pizza

Bereidingstijd: 5 minuten + 10-20 minuten in de oven

### INGREDIËNTEN:

- 1 pizzadeeg
- 2 eetlepels tomatensaus speciaal voor pizza
- 1/2 paprika, in plakjes of blokjes
- 2 eetlepels maïs, in blik
- 1 tomaat, in blokjes
- 1 avocado, in plakjes
- 1 lente-ui, fijngehakt
- 60 gram (plantaardige) mozzarella, in blokjes
- 30 gram (plantaardige) geraspte kaas
- 1 theelepel oregano
- zout
- peper
- Als topping: pikante saus en (plantaardige) ongezoete yoghurt





## INSTRUCTIES:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Bedek de bodem met de tomatensaus, paprika, maïs, mozzarella, geraspte kaas, oregano, zout en peper.
3. Zet de pizza dan 10-20 minuten in de oven.
4. Werk af met de tomatenblokjes, lente-ui, plakjes avocado, wat yoghurt en pikante saus.  
Smakelijk!

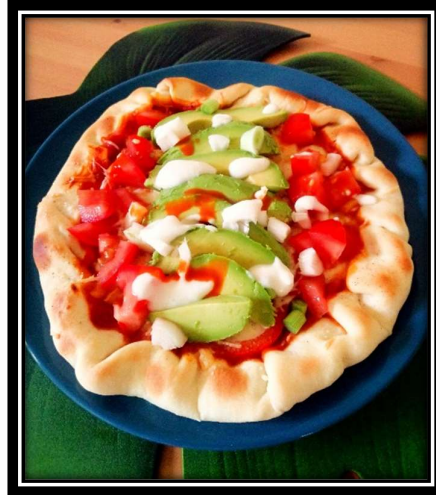
## NOTA :

- Als je van een kaasachtige korst houdt, kun je wat geraspte kaas aan de zijkant van het pizzadeeg doen, het deeg vervolgens oprollen en een beetje aandrukken. Begin dan met het bedekken van je pizza.
  - Je kan ook nog schijfjes jalapeños, bonen of (plantaardig) gehakt toevoegen, indien gewenst.
- 





# Pizza Mexicaine



Lorsque vous combinez des saveurs mexicaines avec de la pâte à pizza italienne, la magie opère. Cette pizza mexicaine est si délicieuse et contient encore beaucoup de légumes. Vous devriez certainement l'essayer!

---

## PIZZA MEXICAINE

Portions: 1 pizza

Temps de préparation: 5 minutes + 10-20 minutes au four

### INGREDIENTS:

- 1 pâte à pizza
  - 2 cuillères à soupe de sauce tomate spécialement pour la pizza
  - 1/2 poivron, tranché ou coupé en cubes
  - 2 cuillères à soupe de maïs, en conserve
  - 1 tomate, coupée en dés
  - 1 avocat, tranché
  - 1 oignon nouveau, haché finement
  - 60 grammes de mozzarella (végétale), en cubes
  - 30 grammes de fromage râpé (végétal)
  - 1 cuillère à café d'origan
  - sel
  - poivre
- En garniture: sauce piquante et yaourt (végétal) non sucré





## INSTRUCTIONS:

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Couvrez le fond avec la sauce tomate, paprika, maïs, mozzarella, fromage râpé, origan, sel et poivre.
3. Ensuite, mettez la pizza au four pendant 10 à 20 minutes.
4. Terminer avec les cubes de tomates, l'oignon nouveau, les tranches d'avocat, un peu de yaourt et de sauce épicée. Bon Appetit!

## REMARQUE :

- Si vous aimez une croûte au fromage, vous pouvez mettre du fromage râpé sur le côté de la pâte à pizza, puis roulez la pâte et la pressez un peu. Ensuite, commencez à couvrir votre pizza.
  - Vous pouvez également ajouter des tranches de jalapeños, de haricots ou de viande hachée (végétale), si vous le souhaitez.
- 

