



# Healthy pizza with spinach crust



If you want to eat pizza, but keep it a bit healthy, then this pizza is the solution. The dough is made of spinach so you will certainly get enough vegetables!

---

## HEALTHY PIZZA WITH SPINACH CRUST

Servings: 1 pizza

Preparation time: 10 minutes + 30-40 minutes in the oven

### INGREDIENTS:

400 grams of spinach (without stems)

2 eggs

60 grams of mozzarella cheese

pepper

salt

toppings as desired (such as tomato sauce, vegetables or other)

### INSTRUCTIONS:

1. Preheat the oven to 180°C.
2. Put the spinach in the food processor and mix it.
3. Put all ingredients in a bowl and mix them together.
4. Make the mixture into a round or square shape on a baking tray with parchment paper and put it in the preheated oven for 15-20 minutes.
5. Cover the base with tomato sauce and vegetables or other as desired.
6. Then put the pizza in the oven for another 10-20 minutes.





# Gezonde pizza met bodem van spinazie



Wil je wel pizza eten, maar het toch wel een beetje gezond houden, dan is deze pizza de oplossing. De bodem is namelijk gemaakt van spinazie dus zo krijg je zeker genoeg groentjes binnen!

---

## GEZONDE PIZZA MET BODEM VAN SPINAZIE

Porties: 1 pizza

Bereidingstijd: 10 minuten + 30-40 minuten in de oven

### INGREDIËNTEN:

400 gram spinazie (zonder steeltjes)

2 eieren

60 gram mozzarella

peper

zout

toppings naar eigen wens (zoals tomatensaus, groenten of ander beleg)

### INSTRUCTIES:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Doe de spinazie in de keukenmachine en mix.
3. Doe alle ingrediënten in een kom en meng deze door elkaar.
4. Maak van het mengsel een ronde of vierkante vorm op een bakplaat met bakpapier en zet deze in de voorverwarmde oven voor 15-20 minuten.
5. Beleg de bodem met tomatensaus en groenten of ander beleg naar eigen wens.
6. Zet de pizza daarna nogmaals 10-20 minuten in de oven.

