

## Gegrilde Courgette Pizza

### Ingrediënten:

- 1 courgette +/- 10 plakjes
- Kopje tomatensaus
- 1 el Italiaanse kruiden
- 1 mozzarella
- 5 tasty Tom tomaatjes
- 2 el olijfolie
- 4 plakjes chorizo worst

### Bereidingswijze:

Steek de BBQ aan op middel hoog vuur (180 graden) voor indirect barbecueën.

Snij de courgette in dunne plakjes en smeer de plakjes in met een klein beetje olijfolie en vervolgens de tomatensaus.

Besprenkel een beetje Italiaanse kruiden over de tomatensaus en leg er bovenop wat stukjes afgebroken buffelmozzarella. Leg op de mozzarella een dun plakje tasty Tom tomaat en dek af met een paar stukjes chorizo worst. Wij hadden dunnen plakjes gebruikt die we vervolgens in strookjes sneden en daarmee een # maakte.

Leg de courgette op het rooster en zodra de mozzarella goed gesmolten is, is de Courgette Pizza klaar.

Serveer op een bordje en besprenkel nog even met zout en peper.

el = eetlepel (15 ml)  
tl = theelepel (5 ml)  
ml = milliliter