



*Elvea, een feest uit Italië*

## BBQ chicken pizza



### Ingredienten voor 2 Personen

|                 |                                        |
|-----------------|----------------------------------------|
| 1               | pizzadeeg kant-en-klaar of zelfgemaakt |
| 1               | rode ui                                |
| 1               | kipfilet                               |
| 0,50 theelepels | paprikapoeder                          |
| 4 eetlepels     | water                                  |
| 4 eetlepels     | ELVEA Pizza a Casa                     |
| 2 eetlepels     | barbecuesaus                           |
| 100 g           | gemalen mozzarella                     |
| 0,50            | groene paprikas                        |

### Bereiding

1. Snijd de rode ui in halve ringetjes. Stoof ze een minuutje aan in een scheutje olijfolie in een braadpan. Voeg de kipfilet toe. Kruid met het paprikapoeder en voeg vier eetlepels water toe. Laat het geheel een kwartier sudderen onder deksel (roer af en toe).
2. Haal de kipfilet uit de pan en snij in kleine stukjes. Meng de plakjes kip terug onder de rode ui en roer er nog twee lepels barbecuesaus onder.
3. Snijd de groene paprika in blokjes.
4. Bestrijk het pizzadeeg met de pizzasaus en bestrooi met de gemalen mozzarella. Verdeel er de bbq chicken en de paprikablokjes over.
5. Bak de pizza 15 à 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden. Snijd in stukjes alvorens te serveren.

- Recept en foto's van Stephanie Bex, zoals gezien op [TikTok](#)
- In samenwerking met njam! (@njamtv)

Recept info: Stephanie Bex

