**Panpizza**



**Ingrediënten:1 persoon**

175/200 gram zelfrijzend bakmeel ,

1 theelepel bakpoeder,

150 gr. Optimel yoghurt,

olijfolie,

tomatenpuree,

 rode ui in ringen,

oregano,

knoflookpoeder

zongedroogde tomaatjes,

chorizo uitgebakken,

roerbakgroenten ,

(Parmezaanse ) kaas geraspt.

**Bereiden:**

1. Kneed het zelfrijzend bakmeel, bakpoeder en de yoghurt tot een samenhangend deeg en bestrijk met olie.
2. Bak de rode ui, tomaatjes , roerbakgroenten in hapjespan. Voeg als laatste uitgebakken chorizo toe.
3. Verhit olie in koekenpan en duw het deeg over de gehele bodem van de pan. Bak het deeg aan een kant bruin.
4. Meng de tomatenpuree met wat olie , eetlepel water , oregano, en knoflook. Draai de pizza om en bestrijk met de tomatenpuree.
5. Verdeel het groentemengsel over de pizza en bestrooi met kaas. Sluit de pan en bak nog even tot kaas gesmolten is.