**Pizza met pastinaak**



**Ingrediënten:**

* 400 gram pastinaken (geschild, in blokjes)
* 2 wortels (in halve plakjes)
* 4 eetlepels olijfolie
* 100 gram blanke hazelnoten
* 1 groente pizzabodem ( wortel) (koelvers)
* 75 gram gezeefde tomaten
* 1 rode ui (in halve ringen)
* 150 gram Goudse 30+ kaas
* 3 eetlepels peterselie (fijngehakt)

**Bereiden:**

1. Verwarm de oven voor op 175ºC. Leg de pastinaak en wortel op een bakplaat en besprenkel met de olijfolie. Rooster de groenten circa 35 minuten in de oven, tot de groenten helemaal gaar, zacht en goudbruin zijn. Hussel de groenten halverwege de oventijd. Rooster de laatste 8 minuten de hazelnoten mee.
2. Neem de bakplaat uit de oven en verhoog de oventemperatuur naar 220ºC. Bestrijk de pizzabodem met de gezeefde tomaten. Beleg vervolgens met de geroosterde groenten, hazelnoten en rode ui. Verkruimel de kaas erover en bak de pizza circa 15 minuten in de oven. Bestrooi met de peterselie en serveer direct.

**Bereidingstip**

Voeg blokjes [zoete aardappel](https://www.boodschappen.nl/recept/groente/winterpeen/) toe aan de geroosterde groenten in dit recept.