**Bloemkoolpizza o sole mio**

ingrediënten voor
pizzabeleg

amandelpoeder
bloemkool

eieren

Parmezaan

Mix de rauwe bloemkoolroosjes tot moes met de handmixer in een kom. Doe de moes in een propere keukenhanddoek en wring goed uit. Je zal verbaasd zijn hoeveel vocht eruit komt. Leg het terug in de kom en voeg 1 ei per bloemkool toe. Reken op een halve kool per persoon. Meng met gelijke hoeveelheden geraspte Parmezaan en amandelpoeder. Het deeg moet écht zeer droog zijn.

Neem een ovenschaal, bedek met bakpapier. Haal een oude metalen springvorm voor een taart van zolder, verwijder de bodemplaat en vul de ring met een halve centimeter dikke laag bloemkoolpasta.

Zet de ovenschaal in een voorverwarmde oven op 185°C voor 35 minuten op de stand “hete lucht”. Bewaak het resultaat.

Haal de schaal uit de oven, haal de juweeltjes eruit, laat afkoelen en werk deze bodems nu verder af zoals een gewone pizza met kaas, paprika's, mozzarella, Parmezaan en alles wat je Italiaanse Alter Ego je influistert. Nu nog 12 minuutjes afbakken in de oven op 220°C.

Maak je een ‘O Sole Mio’, giet dan eerst het eiwit en pas 2 minuutjes voor het einde van de baktijd de eidooier op de pizza om deze zacht te houden.