

## Tortizza met pompoenspread en gegrilde courgette

Aantal personen: 4

Tijd: 15 minuten

Een tortizza kun je zien als de perfecte food baby, die voortkomt uit het huwelijk tussen twee van je lievelingsingrediënten: de pizza en de tortilla wrap. Heerlijk op dagen dat je geen keuze wil maken. Ook een groot voordeel: het maakt je eigen pizza maken een stuk makkelijker. Een pizzabodem van een tortilla bespaart je namelijk nogal wat tijd ten opzichte van zelf een deegbodem maken. Tijd die je weer kunt besteden aan nóg een tortizza maken! ;-)

De favoriete tortizza van Smulweb en Parrano maak je met een zelfgemaakte pompoenspread en gegrilde courgette!



### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven vast voor op 180 graden.
2. We beginnen met de pompoenspread. Daarvoor doe je de pompoen, ui en gedroogde oregano in de pan met olijfolie en bak op hoog vuur. Voeg ook peper en zout al toe.
3. Voeg vervolgens 200 ml water toe. En met de deksel op de pan laat je alles ongeveer 12 minuten pruttelend koken.
4. Als de oven op temperatuur is, gril je de courgetteslierten kort in de grillpan. Wanneer ze goed zijn? Als ze een bruin grillrandje hebben.
5. Giet je pompoenmengsel af en doe het daarna terug in de pan. Mix alles vervolgens glad met de staafmixer tot er een gladde, romige spread overblijft.
6. Smeer de vier tortilla's in met de spread. Niet te zuinig! ;-)
7. Plaats de tortilla's (een voor een ) ongeveer 5 minuutjes in de oven.
8. En dan is het tijd voor toppings! Maak de tortizza's af met de courgette linten, walnoten, de geraspte Parrano robusto, honing, tijm, peper en zout. Wees creatief en maak er iets moois van!

### Ingrediënten

1/2 flespompoen, schoongemaakt en in blokjes  
1 courgette, in plakken gesneden met een kaasschaaf  
4 tortilla's  
1 ui, gesnipperd  
1 tl gedroogde oregano  
1 el olijfolie  
een handje walnoten  
4 el honing  
4 takjes tijm  
peper en zout  
200 g geraspte Parrano robusto

*Buon appetito!*