**Pizza met chili con carne**

zuiver rundsgehakt  
uien  
knoflook  
rode paprika’s  
zacht paprikapoeder  
komijn  
pizzabodem

cayennepeper  
koriander  
marjolein  
peper en zout  
tomatenpuree  
rode bonen  
maïskorrels  
peterselie

**De chili con carne.** Bak zuiver rundsgehakt rul in olijfolie. Sauteer in een andere pan zeer fijngehakte ui, knoflook en rode paprika. Voeg beiden samen en doe er een kruidenmix bij van zacht paprikapoeder, komijnpoeder, cayennepeper, koriander, marjolein, peper en zout.

Voeg er na een paar minuutjes een blik tomatenpuree aan toe en meng goed tot de bereiding een egaal rode kleur heeft. Laat even sudderen en doe er dan een blik rode bonen en een blik maïskorrels bij. Meng alles weer goed en laat het indien mogelijk een tijdje rusten om de smaken te mengen. Zorg ervoor dat de bereiding goed warm blijft tot verder gebruik.

**Pizzabodem.** Klik hier voor het recept om zelf een [**pizzabodem**](https://www.creatief-koken.be/basis/6150.htm) te maken. Koop je een prefab-product, kies dan voor een dunne bodem. Rol de pizza uit op bakpapier. Bestuif met olijfoliespray en doorprik de bodem met een vork. Snijd het deeg in 8 spietjes, zodat de afgewerkte pizza straks vlotter op de borden kan geschept worden. Bak de bodem in tien tot twaalf minuutjes krokant in een voorverwarmde oven op 220°C op hete lucht. Blijf erbij en controleer de kleur.

**Afwerking**. Haal de pizzabodem op tijd uit de oven. Zet die nu op de grillstand. Bedek de bodem met een papje van tomatenconcentraat, water en olijfolie. Schep daarop minstens een halve kilo chili con carne. Het mag écht een berg zijn. Let er wel op dat er minstens een rand van een tweetal centimeter chili-vrij blijft. Strooi naar believen geraspte gruyère of mozzarella over de pizza. Cheddar kan ook. Of alles gemengd is ook prima. Schuif de pizza kort onder de gril tot de kaas kleurt.

Neem een taartschepper en geef je tafelgenoten elk een voorgesneden stuk pizza met chili con carne. Werk af voor het oog, met plukjes peterselie. Een beetje tabasco, chili-olie en/of chilisaus zorgt voor aanpassing aan het persoonlijke smakenpalet.