

## Kip Alfredo Pizzabrood

*Keto en Zo*

*Benodigdheden:*

**Voor het deeg:**

175 g geraspte jonge kaas

85 g amandelmeel

2 el roomkaas

1 ei

verse peper en Himalayazout, naar smaak

1 tl Italiaanse kruiden

1½ tl bakpoeder

**Voor de vulling:**

125 g gekookte kip in stukjes

125 g bacon, gebakken en kleingesneden

100 g geraspte jonge kaas

60 g geraspte Parmezaanse kaas

3 el verse peterselie, fijngesneden

½ tl peper

½ tl knoflookpoeder

1 el olijfolie

200 g Alfredo saus, plus extra om te serveren (zie apart recept, Rec843)



**Het deeg:** Meng de geraspte kaas, het amandelmeel en de roomkaas in een magnetronbestendige schaal. Verwarm 1 minuut in de magnetron op de hoogste stand. Roer het goed door en verwarm nog 1 minuut.

Klop ondertussen het ei los met het zout en de kruiden. Strooi het bakpoeder over het kaasmengsel en meng dit samen met losgeklopte ei totdat er een stevig deeg ontstaat. Verdeel het deeg in kleine balletjes ter grootte van een walnoot.

**Pizzabrood:** Meng in een kom de deegballen, kip, bacon, mozzarella kaas, Parmezaanse kaas, peterselie, peper, knoflookpoeder, olijfolie en Alfredosaus en mix het door elkaar.

Schep het mengsel in een siliconen (tulband)vorm.

Verwarm de oven voor op 190°C. Bak de vorm ongeveer 20 minuten tot de bovenkant goudbruin is. Draai de vorm om op een bakplaat die bekleed is met bakpapier en bak het brood omgekeerd nog ongeveer 5-10 minuten tot ook deze kant lekker krokant is.

Serveer direct met een kommetje Alfredosaus.

- *Low carb*