




# Plaatpizza met mosselen en ansjovis

Hoofdgerecht 2 personen

 20 + 20 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 1 rol vers pizzadeeg (Tante Fanny)
- olijfolie, om te bestrijken
- 1 kg mosselen
- 100 ml tomatensaus
- 1 rode paprika, in repen
- 2 el zwarte olijven, zonder pit
- 5 ansjovisfilets, op olie

**Materiaal:** bakplaat

## ZO MAAK JE HET:

### VOORBEREIDING

1. Spoel de mosselen onder koud stromend water en verwijder kapotte exemplaren.
2. Stoom ze in een afgedekte pan, zonder toevoeging van vocht, in 6-10 minuten gaar.
3. Laat afkoelen en haal het mosselvlees uit de helft van de mosselschelpen.

### BEREIDING

4. Verwarm de oven voor op 220°C.
5. Rol de lap uit en spreid op de bakplaat.
6. Bestrijk de randen met olie en bestrijk de rest van het deeg met de tomatensaus.
7. Verdeel vervolgens de paprika, olijven en ansjovis over het deeg.
8. Bak de pizza circa 18 minuten onder in de oven.
9. Verdeel de mosseltjes en mosselschelpen over de pizza en warm nog 2 minuten mee in de oven.

