

Pizza



Pizza Frutti di Mare

2 PIZZA'S

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍳 100 g inktvisringen
- 🍳 50 g gepelde garnalen
- 🍳 125 g mosselen
- 🍳 ½ blikje ansjovisfilets
- 🍳 ½ pak witbroodmix
- 🍳 100 g kerstomaatjes
- 🍳 ½ el verse oreganoblaadjes
- 🍳 1 el extra vierge olijfolie
- 🍳 ¼ - ½ fles sugo
- 🍳 2 el extra vierge olijfolie met basilicum + extra om te garneren
- 🍳 vers gemalen peper

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Kneed de broodmix met de olie en 135 ml lauwwarm water tot een soepele deegbal.
2. Laat afgedekt 30 minuten reizen.
3. Verwarm intussen de oven voor op 200°C (hete lucht)
4. Duw het deeg plat uit op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk met de sugo.
5. Verdeel de inktvis, de garnalen, de mosselen, de ansjovis en de kerstomaten erover en lepel de olie erover.
6. Bestrooi met de oregano en maal er peper boven.
7. Bak de pizza in 15-20 minuten in het midden van de oven of tot de bodem krokant en de topping gaar is.
8. Neem de pizza uit de oven, druppel er wat extra olie over, maal er peper boven en garneer met de extra basilicum.
9. Serveer direct.

BRON: visrecepten.nl

