

Pizza



Pizza Marinara *Di Napoli*

2 PIZZA'S

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍄 1 teen knoflook
- 🍄 225 g verse pastasaus napolitana
- 🍄 2 pizzabodems
- 🍄 2 tl gedroogde oregano
- 🍄 45 g ansjovisfilets in olie in blik

MATERIAAL: deegroller, pizzasteen of pizzaoven, bakplaten met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de knoflook zo fijn mogelijk.
3. Verdeel de pastasaus over de pizzabodems.
4. Bestrooi met de oregano en verdeel de fijngesneden knoflook erover.
5. Laat de ansjovisfilets uitlekken en verdeel ze over de pizza's.
6. Leg 1 pizza op een met bakpapier beklede bakplaat en 1 pizza op een ovenrooster en bak onder elkaar ca. 15 minuten in de oven.
7. Wissel de pizza's halverwege van positie.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

