

Pizza



Pizza 'nduja dalla Calabria

2 PIZZA'S

 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  2 bollen diepvries pizzadeeg kant & klaar
-  165 ml sugo pastasaus pikant
-  3 g verse tijm
-  1 middelgrote uien
-  40 g 'nduja
-  1 bol burrata

MATERIAAL: deegroller, bakplaten met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Laat de bollen pizzadeeg ontdooien.
3. Verwarm de tomato frito in een kleine steelpan op laag vuur.
4. Voeg de tijm toe en laat 5 minuten inkoken.
5. Verwijder de takjes en breng op smaak met peper en eventueel zout.
6. Snijd ondertussen de ui in dunne, halve ringen.
7. Rol de bollen deeg met de deegroller op een werkblad uit tot pizzabodems van Ø 27 cm.
8. Bekleed de bakplaten met bakpapier en besmeer de helft van de pizzabodems met de helft van de ingekookte tomatensaus, laat 1 cm van de rand vrij.
9. Beleg met de helft van de ui.
10. Breek de 'nduja in kleine stukjes en verdeel een helft over elke pizza.
11. Bak 15-20 minuten in de oven.
12. Wissel halverwege de bakplaten om.
13. Haal de pizza's uit de oven en verdeel de burrata erover.

BRON: ah.nl

