

Pizza



Pizza Tonno

2 PIZZA'S

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 125 g mozzarella
- 🍴 1 rode ui
- 🍴 320 g tonijnstukken in olie
- 🍴 2 koelverse steenoven-pizzabodems
- 🍴 90 g pesto rosso
- 🍴 1 el kappertjes
- 🍴 38 g rucola
- 🍴 3 el olijfolie extra vierge

MATERIAAL: bakplaten met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de mozzarella in plakken en de rode ui in halve ringen.
3. Laat de tonijn uitlekken.
4. Leg de pizza-bodems op bakplaten of roosters.
5. Bestrijk met de pesto en verdeel de mozzarella, tonijn en ui erover.
6. Strooi de kappertjes, peper en zout erover.
7. Bak de pizza's boven elkaar in de oven in ca. 12 minuten goudbruin en gaar.
8. Leg ze op de borden en verdeel de rucola erover.
9. Besprenkel met de olie.

TIP: Beleg de pizza's 2-3 uur van tevoren en bewaar ze afgedekt in de koelkast.

BRON: ah.nl

