

Pizza



Pizza Carciofi

2 PIZZA'S

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 2 pizzabodems, bakklaar
- 🍴 100 g artisjokharten (in olie, blik of bokaal)
- 🍴 ½ groene paprika
- 🍴 ½ rode ui
- 🍴 1 el zwarte olijven (zonder pit)
- 🍴 100 g ricotta
- 🍴 2 el tomatensaus (tomato fritto)
- 🍴 extra vierge olijfolie
- 🍴 peper

MATERIAAL: bakplaten met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 225°C.
2. Laat de artisjokharten uitlekken en snij ze in kwartjes.
3. Spoel de paprika, snij hem in fijne repen en verwijder zorgvuldig de pitten.
4. Pel de ui en snij 'm in flinterdunne ringen.
5. Snij de olijven in ringetjes.
6. Bestrijk de pizzabodems met tomatensaus.
7. Schik er de groenten op.
8. Verkruimel de ricotta over de groenten en breng op smaak met peper.
9. Strooi er de olijven bij.
10. Besprenkel lichtjes met olijfolie.
11. Zet de pizza's 10 minuten helemaal onderaan in de oven.

BRON: libelle-lekker.be

