

Pizza



Pizza Verdure

2 PIZZA'S

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🥒 ½ courgette
- 🌶️ 1½ gele paprika's
- 🫒 120 g zwarte olijven in plakjes
- 🍕 ½ rol pizzadeeg met tomatensaus
- 🧀 85 g geraspte kaas
- 🌿 40 g rucola-slamelange
- 🫒 1 el traditionele olijfolie

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de courgette in plakjes en de paprika in stukjes.
3. Laat de olijven uitlekken.
4. Rol de helft van het pizzadeeg uit en snijd in 2 gelijke stukken.
5. Leg de stukken deeg op een ingevette bakplaat en bestrijk met de tomatensaus uit de verpakking.
6. Bestrooi met peper.
7. Verdeel de groenten, olijven en kaas erover.
8. Bak de pizza ca. 15 minuten in het midden van de oven goudbruin en gaar.
9. Leg de pizza's op de borden, verdeel er wat sla over en besprenkel met de olie.

BRON: ah.nl

