

Pizza met prosciutto, mozzarella en vijgen dadel azijn

Deze makkelijk en simpele pizza kun je natuurlijk nog verder uitbereiden met bijvoorbeeld tomatensaus, olijven, champignons of extra kaas! Maar zo puur en simpel is hij ook erg lekker! En je kunt natuurlijk zelf je pizzabodem maken, maar wij gingen voor een klant-en-klare uit de supermarkt. Ssst ;)

Menugang:	Voorgerecht
Type gerecht:	Pasta's en risotto's
Aantal personen:	1
Bereidingstijd:	20 minuten

Deze makkelijk en simpele pizza kun je natuurlijk nog verder uitbereiden met bijvoorbeeld tomatensaus, olijven, champignons of extra kaas! Maar zo puur en simpel is hij ook erg lekker! En je kunt natuurlijk zelf je pizzabodem maken, maar wij gingen voor een klant-en-klare uit de supermarkt. Ssst ;)

Bereidwijze

1. Smeer de pizzabodem in met een theelepel olijfolie en besprenkel met fijngehakte knoflook en gedroogde oregano. Bak de pizza 5 minuten in de oven.
2. Haal de pizza er uit en beleg deze met reepjes mozzarella van ongeveer 1 cm dik. Als je de stukken mozzarella te groot laat dan word de mozzarella heel nat. Maak je de stukjes te klein dan droogt de mozzarella uit en word hij droog. Als je de mozzarella snijd ter grootte van aardappelfrietjes dan zijn ze precies goed voor een pizza!
3. Stop de pizza terug in de oven en bak deze tot de pizza bruin is.
4. Als de pizza klaar is haal hem uit de oven en maak af met de prosciutto, rucola, olijfolie, peper en een goede scheut vijgen-dadel azijn!

Ingrediënten

- 1 pizzabodem
- 2 el olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 bol buffelmozzarella
- 70 gram prosciutto
- Scheutje vijgen-dadel azijn
- Handjevol rucola
- Zout en peper

accessoires