



Hoofdgerechten

Antipasti-pizza

Voor 8 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels olijfolie
1 stokbrood
200 gram artisjokharten (fijngesneden)
125 gram mozzarella (in plakjes)
1/2 rode paprika (in blokjes)
60 gram zwarte olijven (ontpitte, in ringetjes)
2 lookteentjes (geplet)
60 gram parmezaanse kaas (geraspt)
1 eetlepel peterselie (fijnggehakt)
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°. Smeer een ronde ovenschotel of grote taartvorm in met 1 eetlepel olijfolie. Verdeel het stokbrood in 16 gelijke plakken en leg die dicht tegen elkaar op de schotel. Smeer het brood in met de resterende olie. Plaats het brood 15 minuten in de oven.

Strooi er daarna de helft van de Parmezaan op en verdeel er de artisjokken, de mozzarella, paprikablokjes, knoflook en olijven over. Kruiden met peper en zout. Opnieuw in de oven plaatsen tot de mozzarella gesmolten is (5-7 minuten). Voor het opdienen bestrooien met peterselie en de rest van de Parmezaan.

