



Hoofdgerechten

Tortillapizza met tomatenmix en spekjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

700 gram tomaten (mix, verschillende soorten)
2 lente-uitjes (in ringen)
2 sjalotten (in ringen)
handvol rucola
80 gram mozzarella (geraspt)
2 eetlepels balsamico (witte)
150 gram spekblokjes
4 eetlepels roomkaas
4 tortilla's (vellen)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Roer de roomkaas los met de lente-uitjes. Snij de grote tomaten in plakjes en halveer de kerstomaatjes. Hussel de tomaten met de sjalot, balsamico en een scheutje olijfolie en kruid met peper en zout.

Verwarm de oven voor op 200°C. Bak de spekreepjes in een droge koekenpan krokant. Bestrijk elke tortilla met de roomkaas en bestrooi met de mozzarella. Verdeel er de tomaten met de sjalotjes en de spekreepjes over en bedruppel met olijfolie. Zet 10 à 12 minuten in de oven.

Werk de tortillapizza's voor het serveren af met rucola.

Keukenbenodigdheden

Oven

