



Hoofdgerechten

Snelle pizza met mosselen en scampi's

Voor 2 personen.

Ingrediënten

12 scampi's (schoongemaakt)
16 mosselen (restje, gekookt)
2 pakken kant-en-klaar pizzadeeg
8 eetlepels passata (tomaten)
100 gram mozzarella (geraspt)
6 zongedroogde tomaten
6 kerstomaatjes (in dunne schijfjes)
1 sjalot (gesnipperd)
1 handvol rucola
1/2 citroen
2 eetlepels Italiaanse kruiden
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°. Leg het deeg op een bakplaat met bakpapier.

Bestrijk de bodems met de passata en verdeel er het gesnipperd sjalotje over. Kruid met de Italiaanse kruiden, peper en zout.

Beleg vervolgens de pizza met de scampi's, mosseltjes, zongedroogde tomaten, kerstomaatjes en mozzarella.

Bak de pizza's ongeveer 10-15 minuten in de voorverwarmde oven. Besprenkel de pizza's net voor het serveren met olijfolie en werk af met rucola en wat citroenrasp.

Tip:

Liever zelf aan de slag? [Ontdek hier het recept voor het lekkerste zelfgemaakt pizzadeeg!](#)

Keukenbenodigdheden

Oven

