



Hoofdgerechten

Pizza prosciutto

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 pakken kant-en-klaar pizzadeeg
250 gram mozzarella (in dunne plakjes)
200 gram Emmentaler (geraspt)
200 gram hamblokjes
240 milliliters passata
oregano
olijfolie

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220°C. Rol het deeg uit op een met bakpapier beklede bakplaat en besmeer met de passata.

Sluit de randjes van elke zijde van je pizza naar binnen. Prik met behulp van een vork enkele gaatjes in je deeg voor een echte vintage look.

Verdeel er de hamblokjes en mozzarella over. Bestrooi met de geraspte emmental en zet 15 à 20 minuten in de oven tot de korst goudbruin is.

Kruid met oregano en bedruppel met olijfolie.

Keukenbenodigdheden

Oven

