



Hoofdgerechten

Pizza Quattro Stagioni

Voor 2 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels parmezaanse kaas (geraspt)
125 gram mozzarella (in dunne plakjes)
4 artisjokharten (op olie, gehalveerd)
2 plakjes gekookte ham (in reepjes)
1 pak kant-en-klaar pizzadeeg
6 olijven (zwarte, gehalveerd)
3 champignons (in plakjes)
120 milliliters passata
10 basilicumblaadjes
olijfolie

Bereidingswijze

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

Verdeel er de mozzarella over. Beleg vervolgens met de artisjokharten, olijven, ham en de champignons, elk ingrediënt op een kwart van de pizza. Bestrooi met de Parmezaanse kaas en zet 10 à 15 minuten in de oven tot de korst goudbruin is.

Bedruppel met olijfolie en werk af met de basilicumblaadjes.

Keukenbenodigdheden

Oven

