



Hoofdgerechten

Crostata met vijgen, prosciutto en balsamico

Voor 2 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
30 gram walnoten (grof gehakt)
1 bol mozzarella (in plakjes)
1 eetlepel balsamicoazijn
4 vijgen (rijpe, in plakjes)
3 plakjes prosciutto
2 takjes oregano

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220°C. Rol het bladerdeeg uit en leg het op een met bakpapier beklede bakplaat. Prik er met een vork gaatjes in, maar blijf een tweetal cm van de rand. Zet 8 minuten in de oven.

Verdeel de mozzarella en vervolgens de vijgen over de pizza. Druppel de balsamicosiroop erover en bestrooi met de walnoten. Zet nog eens 8 minuten in de oven.

Neem de pizza uit de oven, verdeel er de prosciutto over en werk af met de verse oregano.

Tip:

Rauwe ingrediënten zoals prosciutto leg je pas na het bakken op de pizza.

