



Hoofdgerechten

Pizza Napolitana

Voor 1 persoon

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar pizzadeeg
4 eetlepels tomatenpuree
100 gram mozzarella (geraspt)
2 eetlepels kappertjes
6 ansjovissen (filets)
1 eetlepel provençaalse kruiden
1 handvol rucola
olijfolie

Bereidingswijze

Rol het deeg dun uit. Leg een vel aluminiumfolie op de barbecue en bestrijk met olijfolie. Leg er het pizzadeeg op en bestrijk ook het deeg met olie.

Leg het deeg in het midden van het rooster en gril het deeg tot de bodem mooi bruin is en 'blaren' vertoont. Schuif het deeg met een tang naar de zijkant van de barbecue en laat het daar nog 3 tot 5 minuten verder garen. Smeer ondertussen de bovenkant van de korst in met wat olie. Draai de pizzabodem om en leg het nog 2 minuten in het midden van het rooster.

Schuif de pizza opnieuw naar de zijkant en begin met beleggen. Lepel er de tomatensaus over en beleg met de kappertjes en ansjovis. Strooi er de mozzarella en Provençaalse kruiden over en schuif de pizza terug naar het midden. Laat nog een 3-tal minuten bakken. Werk af met de rucola.

Geen barbecue? Bak de pizza 10 à 15 min in een voorverwarmde oven op 210°C.

Keukenbenodigdheden

Barbecue of oven
Deegroller

