



Hoofdgerechten

Pizza van peer en gorgonzola

Voor 1 persoon

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar pizzadeeg
2 eetlepels tomaten (gezeefd)
1 eetlepel walnoten (gehakt)
40 gram gorgonzola
rucola (blaadjes)
1/4 rode ui
olijfolie
1/4 peer

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°.

Leg een kant-en-klaar pizzadeeg op een bakplaat en verdeel er twee eetlepels gezeefde tomaten over (tot zo dicht mogelijk tegen de rand). Strooi er de ringen van een kwart rode ui, dunne schijfjes van 1/4 peer, een eetlepel grof gehakte walnoten en 40 g verkruidde gorgonzola over.

Bak de pizza in 15-20 minuten krokant en goudbruin. Strooi er wat rucolablaadjes over en besprenkel de pizza lichtjes met olijfolie.

Keukenbenodigdheden

Oven

