



Hoofdgerechten

Mascarpone-pizza met sjalot

Voor 1 persoon

Ingrediënten

6 sjalotten
1 pak kant-en-klaar pizzadeeg
100 gram mascarpone
6 kerstomaatjes (gehalveerd)
25 gram parmezaanse kaas (gerapst)
1/2 handvol rucola
1 eetlepel olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Halveer de sjalotjes en bak ze 10 minuten in de olijfolie tot ze zacht en licht bruin beginnen te worden.

Verdeel intussen de mascarpone met een lepel over het pizzadeeg. Strooi er de sjalotten, kerstomaatjes en Parmezaan over. Kruiden met peper en zout en ongeveer 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180° plaatsen.

Strooi voor het opdienen de rucola op de pizza.

Keukenbenodigdheden

Oven

