



Hoofdgerechten

Pizza met Parma-ham en rucola

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 pakken kant-en-klaar pizzadeeg
1 lookteentje (geplet)
1/2 theelepel rozemarijn
125 gram ricotta
250 gram mozzarella
200 gram rucola
1 sjalot (in fijne ringetjes)
1/2 citroen (het sap)
100 gram parmaham
parmezaanse kaas (geschaafde)
4 eetlepels olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Leg telkens een pizzadeeg op een bakplaat en bak het 8 minuten op 230°. Meng ondertussen 2 eetlepels olijfolie met de look, rozemarijn, peper en zout. Borstel hier de pizza's mee in en verdeel er de ricotta en mozzarella over.

Plaats de pizza's terug in de oven en bak ze nog 6 minuten. Meng ondertussen de rucola, het sjalotje, het citroensap en de resterende olijfolie onder elkaar.

Verdeel de Parma-ham en de rucola over de gebakken pizza's en werk af met geschaafde Parmezaan.

Keukenbenodigdheden

Oven

