



Hoofdgerechten

Happy Christmas Pizza

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar pizzadeeg
50 gram Gruyère-kaas (geraspt)
2 eetlepels basilicum (gehakte)
250 milliliters passata
1 sjalot (gesnipperd)
1 lookteentje (geperst)
70 gram mozzarella (geraspte)
1 groene paprika (in reepjes)
1/2 chorizo (kleine, in plakjes)
1 eetlepel tijm (gedroogde)
olijfolie

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Kneed de gruyèrekaas en de basilicum door het pizzadeeg. Rol het deeg opnieuw uit op een vel bakpapier, snij er een kerstboom uit, verwijder het overvallende deeg en leg de kerstboom met bakpapier op een bakplaat.

Fruit de sjalot met de look in olijfolie. Giet er de passata bij en breng aan de kook. Kruid met peper en zout. Schep de saus over de pizza en bestrooi met de mozzarella.

Gebruik de paprikareepjes als slingers en de chorizoplakjes als kerstballen. Bestrooi met de tijm en zet 10 à 15 minuten in de oven.

Keukenbenodigdheden

Oven

