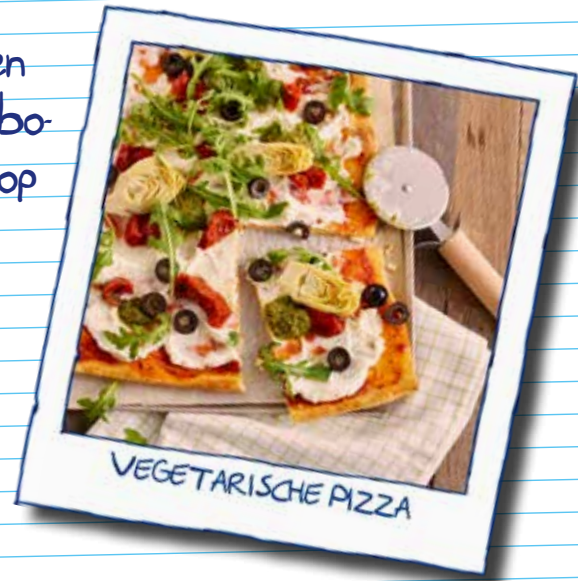


DE WELJA-LEG-DAT-ER-OOK-MAAR-OP PIZZA

tractatie - 20 min - 4 personen

Restjes? Doe het eens op een andere manier en leg alles wat je over hebt op een verse pizzabodem. Zo'n feest van smaken had je nog nooit op restjesdag.



Ingrediënten

- 1 JAN pizzadeeg met tomatensaus
- 250 g ricotta
- 130 g zongedroogde tomaatjes
- 90 g pesto
- 390 g artisjokharten (blik)
- 140 g zwarte olijven
- 75 g rucola
- bakplaat



← JE VINDT 'T IN HET KOELVAK

Bereiding

STAP #1 Verwarm de oven voor op 210 °C

STAP #2 Rol het pizzadeeg met het bakpapier uit op een bakplaat

STAP #3 Verdeel de tomatensaus over de bodem

STAP #4 Bak de bodem in circa 15 minuten goudbruin en gaar

STAP #5 Bestrijk de bodem met ricotta

STAP #6 Verdeel de zongedroogde tomaatjes over de ricotta

STAP #7 Besprenkel de ricotta met groene pesto

STAP #8 Giet de artisjokharten af en halveer ze

STAP #9 Verdeel de artisjok en de zwarte olijven over de pizza

STAP #10 Garneer de pizza met rucola



Jan Zo gebakken, zóóó lekker!