



Pizza met groene pesto kaas



Ingrediënten

- 100 gram geraspte Henri Willig groene pesto kaas
- Pizzadeeg
- Tomatensaus voor pasta of pizza
- 0.5 gele paprika (gesneden)
- 100 gram champignons
- 100 gram parmaham
- 1 tomaat (gesneden)
- Snuifje zout en peper

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op het aantal graden dat staat vermeld op de verpakking van het pizzadeeg.

Leg een vel bakpapier op de bakplaat en leg het pizzadeeg hier overheen. Bestrijk de pizzabodem met de tomatensaus en laat de randjes vrij. Snijd de champignons in stukjes, de gele paprika in reepjes en de tomaat in plakjes. Verdeel de champignons, de gele paprika en tomaat over de tomatensaus heen.

Verdeel vervolgens de parmaham in plakjes over de pizza. Rasp als laatste de groene pesto kaas over de pizza.

Bak de pizza goudbruin in de oven voor 25 minuten.

Als de pizza uit de oven is gehaald is het lekker om hier wat blaadjes rucola over heen te strooien. Eet smakelijk!