



Pizza's met cherrytomaten en olijven

met mozzarella en pijnboompitten



30-40min



2 personen

Soms, heel soms zijn het juist ontzettend eenvoudige gerechten die het allerlekkerst zijn. Een uitstekend voorbeeld zijn deze knapperige mini-pizza's met zacht gesmolten mozzarella en een aromatische topping van sappige cherrytomaatjes en goudbruin geroosterde pijnboompitten. De lichtpeperige basilicumblaadjes maken het helemaal af!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 200g tomatenpassata
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 250g cherrytomaten
- 10g verse basilicum
- 1 zakje groene olijven
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 10g pijnboompitten
- 1 bol mozzarella ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine koekenpan
- deegroller

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 832kcal, vet 27.9g, koolhydraten 105.5g, eiwit 30.8g



1. Saus voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel de **knoflook** en hak of pers fijn. Meng de **passata** met de **knoflook** en **1 el kruidenmix**. Breng de **sous** op smaak met peper en zout. Halveer de **cherrytomaten**.



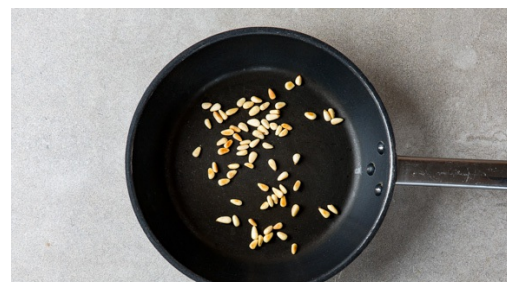
4. Pizza's beleggen

Bestrijk de **pizza's** gelijkmatig met de **tomatensaus** en verdeel de **cherrytomaten** en de **olijven** erover. Bak de **pizza's** 10-15min op de onderste plank van de oven.



2. Basilicumblaadjes plukken

Pluk de **basilicumblaadjes**. Hak de **olijven** grof of snijd ze doormidden.



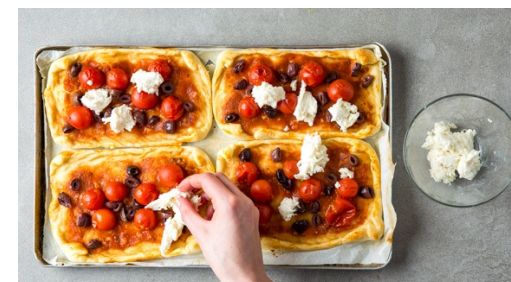
5. Pijnboompitten roosteren

Verhit intussen een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en hak grof.



3. Deeg voorbereiden

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier uit op een bakplaat. Gebruik een deegroller of een lege fles om het **deeg** iets dunner uit te rollen. Snijd het **deeg** in vier gelijke stukken en vouw de rand om zodat tijdens het bakken een mooie korst ontstaat.



6. Pizza's afmaken

Laat de **mozzarella** uitlekken en scheur in stukjes. Verdeel de **mozzarella** ca. 5min voor het einde van de baktijd over de **pizza's** en laat smelten in de oven. Serveer de **pizza's** bestrooid met de **pijnboompitten** en de **basilicum**.