



Pizza met serranoham en peer

en een tomatensalade



ca. 30min



2 personen

Fruit op pizza kan best, zolang het maar geen ananas is! (Ach, als je ananas lekker vindt: ga je gang!) Vandaag presenteren we een unieke variant met serranoham en peer, afgemaakt met rucola en een snelle tomatensalade.

Wat je van ons krijgt

- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 50g rucola
- 200g tomatenpassata
- 1 pakje serranoham
- 1 peer
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 100g jonge geraspte kaas ²
- 2 tomaten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- honing of suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat

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

Allergenen

Gluten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1052kcal, vet 45.4g, koolhydraten 114.5g, eiwit 40.7g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven met een bakplaat erin voor op 250°C (230°C hetelucht). Snijd de **bosui** in dunne ringen. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Was de **rucola** en schud goed droog.



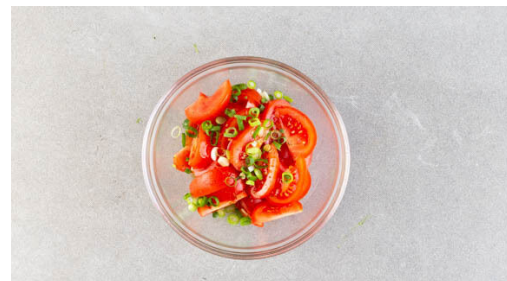
4. Pizza beleggen

Rol het **deeg** met bakpapier uit en verdeel de **tomatensaus** erover. Bestrooi de **pizza** met de **kaas** en beleg dan gelijkmatig met de **ham** en **peer**. Leg de **pizza** voorzichtig op de hete bakplaat en bak in 15-20min goudbruin en gaar in de oven.



2. Tomatensaus maken

Meng de **tomatenpassata** met de **knoflook** en kruid met een snuf peper en zout.



5. Tomatensalade maken

Snijd de **tomaten** in parten. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf peper, zout en suiker (of een drupje honing). Schep de **tomaten** om met de **dressing** en de **bosui**.



3. Beleg voorbereiden

Snijd de **ham** in reepjes van ca. 1cm breed. Snijd de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd het **vruchtvlees** in de lengte in dunne plakjes.



6. Pizza afmaken

Haal de gebakken **pizza** uit de oven en laat eventjes afkoelen. Garneer de **pizza** dan met de **rucola** en besprenkel met 1el olijfolie. Snijd in stukken en serveer met de **tomatensalade**.