

DINNERLY



Hartige pizza met serranoham en chorizo met paprika, cherrytomaaten en crème fraîche



ca. 30min



2 personen

Zin in een ontspannen pizza-avond met lekker veel kaas en vlees? Geen probleem! Deze Italiaanse klassieker serveren we vandaag met serranoham, pittige chorizo, frisse paprika en sappige cherrytomaatjes. Dat ligt allemaal op lekkere gesmolten kaas met daaronder een verstopte laag crème fraîche met knoflookkruiden. Een feest voor jong en oud!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 paprika
- 250g cherrytomaat
- 1 kuipje crème fraîche ²
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 1 pakje serranoham
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 75g geraspte cheddar ²
- 100g chorizoblokjes ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ³

KOOKGEREI

- oven met 2 bakplaten
- bakpapier

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

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2), Zwaveldioxide en Sulfieten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1275kcal, vet 66.8g, koolhydraten 108.4g, eiwit 50.5g



1. Ingrediënten snijden

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht) – haal eerst de bakplaten eruit. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vrucht vlees** in dunne repen. Halveer de **tomaat**.



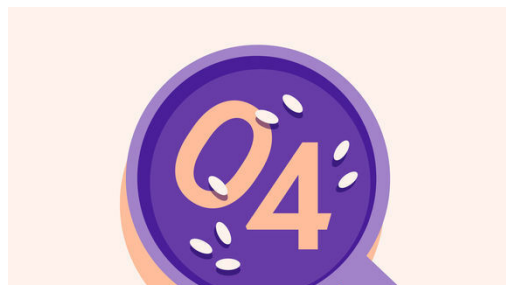
2. Ingrediënten bakken

Meng de **paprika** en **tomaat** op een bakplaat met bakpapier met 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en een snuf peper en zout (zie ook **stap 6**). Bak ca. 10min in de oven. **Tip:** de oven hoeft nog niet helemaal voorverwarmd te zijn.



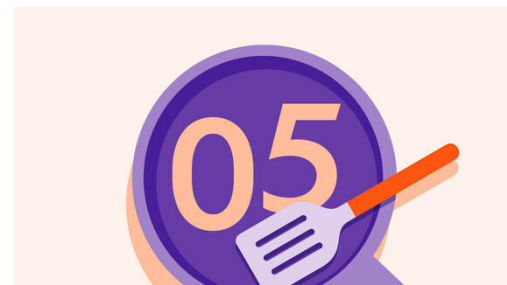
3. Pizza voorbereiden

Meng de **crème fraîche** met de **kruidentmix**. Snij de **ham** in repen van ca. 2cm breed. Rol het **deeg incl. papier** uit op een 2e bakplaat. Verdeel de **crème fraîche** gelijkmatig over het **deeg** en bestrooi met de **kaas**.



4. Pizza beleggen

Haal de **paprika** en **tomaat** uit de oven en zet de oven op 220°C (200°C hetelucht). Verdeel de **paprika** en **tomaat** over de **pizza** en beleg met de **ham** en **chorizo**.



5. Pizza bakken

Bak de **pizza** ca. 15min in de oven, tot het **deeg** goudbruin en krokant is. Snij de **pizza** in stukken en serveer.



6. Plaat of pan?

Als je geen tweede bakplaat hebt kun je de **paprika** en **tomaat** ook in een grote pan bakken.