



Pizza met schouderham en peer

en een tomatensalade



ca. 25min



2 personen

Wij houden van pizza, en al zijn de meningen ernstig verdeeld over de pizza Hawaii, wij vinden dat pizza en fruit prima samengaan. Vandaag een winterse variant met ham en peer, afgemaakt met rucola en een snelle tomatensalade.

Wat je van ons krijgt

- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1x rucola
- 1 pak tomatenpassata
- 1 pakje schouderham
- 1 peer
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas ⁷
- 3 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 (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1080kcal, vet 49.7g, koolhydraten 110.3g, eiwit 42.7g



1. Groenten snijden

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



2. Tomatensaus maken

Meng de **helft van de tomatenpassata** met de **knoflook** en een flinke snuf zout en peper. De **rest van de passata** wordt niet gebruikt.



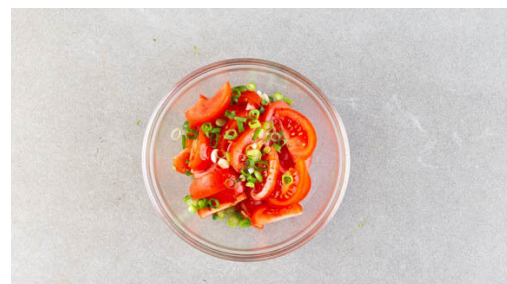
3. Beleg voorbereiden

Snijd de **ham** in dunne reepjes. Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in de lengte in dunne plakjes.



4. Pizza beleggen

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



5. Tomatensalade maken

Snijd de **tomaten** in parten. Klop een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1-2el azijn en een snuf zout, peper en suiker (of een drupje honing). Schep de **tomaten** om met de **dressing** en de **bosui**.



6. Pizza afmaken

Garneer de **pizza** met de **rucola** en besprenkel met 1el olijfolie. Serveer met de **tomatensalade**.