



Kookweb.be

Pizza met champignons.

Benodigdheden:

- Kant-en -klare pizzabodem
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 teentje knoflook uitgeperst
- Tomatensaus
- 100 gram ham
- 250 gram champignons in plakjes
- 150 gram pizzakaas (=1 zakje)
- Ietsje oregano

Bereiding:

Maak eerst een tomatensaus. Stoof daarvoor een gesnipperde ui in wat boter of olijfolie en voeg geperste knoflook en een doos gepelde tomaten toe. Breng op smaak met peper zout en kruiden. Laat stoven tot het vocht verdampt is. Rol het deeg een ietsje uit, en buitenrand iets omhoog vouwen. Knoflook door 1 eetl olie roeren en de pizzabodem er dun mee bestrijken. Of gebruik lekkere pizza-olie waaraan je niets meer moet toevoegen. Tomatensaus over pizzabodem verdelen en ham erop leggen. 1 eetl. olie verhitten en champignons +/- 4 min. Omscheppend bakken. Op de ham scheppen en met kaas en oregano bestrooien. Pizza in midden van de oven 15 à 20 min. goudbruin bakken. Lekker en vlug klaar. Eventueel kan nog courgette toegevoegd worden.

Recept rubriek: Pastas