Diner

PLAATPIZZA MET PAPRIKA & PROSCIUTTO

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- 1 rol vers bladerdeeg
- 1 blikje tomatenpuree
- Gedroogde basilicum
- Paprikapoeder
- 0,5 pot geroosterde paprika, in reepjes
- 2 puntpaprika's in kleine stukjes gesneden
- 1 rode ui, in dunne ringen
- 2 tomaten, in plakjes
- 1 à 2 bolletjes mozzarella, in plakjes
- 50 - 100 gr prosciutto
- Rucola

BEREIDINGSWIJZE

1. Rol het bladerdeeg met het bijgevoegde bakpapier uit op de bakplaat. Volg vervolgens de instructies op de verpakking.
2. Verwarm ook de oven voor op de aangegeven temperatuur.
3. Smeer over het bladerdeeg een blikje tomatenpuree uit. Strooi hier vervolgens de basilicum en paprikapoeder gelijkmatig overheen.
4. Beleg dit vervolgens met de reepjes geroosterde paprika, stukjes puntpaprika, plakjes tomaat en de rode uienringen. Verdeel als laatste de mozzarella over de pizza.
5. Bak de plaatpizza volgens de beschrijving van de verpakking af. Mijn pizza was gaar in 20 minuten, maar elke oven is anders, dus het zou ook 30 minuten kunnen duren.
6. Haal vervolgens de plaatpizza uit de oven, leg de prosciutto hier losjes overheen en verdeel daarna de rucola over de plaatpizza.
7. Snij 'm vervolgens in vieren en leg op de borden.