

PIZZA MET CHERRYTOMAATJES, PARMAHAM EN TRUFFELMAYONAÏSE

voor 1 pizza van ong. 24 cm

JE ZOU DIT DE 'CHIQUE' PIZZA KUNNEN NOEMEN. WIJ VINDEN 'M VOORAL ERG LEKKER. DAT PARMAHAM EN RUCOLA GOED SAMENGAAN WETEN WE, MAAR DIE TRUFFELMAYONAÏSE ERBIJ... OEH!

INGREDIENTEN

- 1 portie JAN bolletje pizzadeeg
- ½ bakje cherrytomaatjes
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel gehakte verse Italiaanse kruiden (of 1 theelepel droge uit een potje)
- 2 eetlepels olijfolie
- ½ bolletje buffelmozzarella
- 50 g parmaham, in repen gescheurd
- Een handje rucolablaadjes
- 1 eetlepel truffelmayonaise
- Verder heb je nog een vel bakpapier nodig.



BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 220 tot 250 °C.
2. Halveer de tomaatjes, leg ze in een kom en pers de knoflook boven de kom uit.
3. Schep het om, samen met de Italiaanse kruiden en de olijfolie.
4. Scheur de mozzarella in stukjes.
5. Stretch op een met bloem bestoven aanrecht het bolletje deeg tot een platte, ronde vorm van circa 24 cm doorsnee.
6. Leg het deeg op een rooster met een vel bakpapier en bestrijk het met de JAN pizzasaus.
7. Verdeel de tomaatjes en mozzarellastukjes over de pizza.
8. Schuif de pizza onderin de oven en bak 'm in ca. 10-12 minuten bruin en knapperig.
9. Haal je pizza uit de oven, dot hier en daar de truffelmayonaise erop, beleg met parmaham en bestrooi 'm met de rucolablaadjes.

TIP:

deze pizza kun je ook heel makkelijk met een pizzasteen op de barbecue bereiden. Steek dan voor je begint de BBQ aan en verwarm de pizzasteen. Als je de pizza hebt belegd, leg je deze samen met een bakpapier op de pizzasteen. Bak je pizza in ca. 10-15 minuten bruin en knapperig.



JE VINDT 'T IN HET KOELVAK



KIJK HIER HOE JE HET PIZZADEEG 'STRETCHT'!

