



Pizza met verse vijgen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 pizzadeeg
125 gram ricottakaas
peper en zout
1 eetlepel honing
100 gram blauwe kaas
2 vijgen (in 4 verdeeld)
2 sneden parmaham
1 handvol rucola
pijnboompitten

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 220 °C.
- 2.** Leg het pizzadeeg op een bakplaat en besmeer met een laag ricotta. Laat 1 cm van de rand vrij. Kruid met peper en zout.
- 3.** Bedruppel met honing en verdeel de blauwe kaas erover.
- 4.** Bak gedurende 15 minuten in de voorverwarmde oven.
- 5.** Haal de pizza uit de oven. Verdeel de partjes vijg, parmaham en rucola erover.
- 6.** Werk af met pijnboompitten.