



Pizza met 3 soorten vlees



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 plakjes ontbijtspek
2 champignons (groot, in dikke plakken gesneden)
bloem
1 pizzadeeg (kant-en-klaar)
4 eetlepels tomatensaus (kant-en-klaar)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
1 takje rozemarijn (fijngesneden)
1 eetlepel rode paprika (in blokjes)
1 eetlepel groene paprika (in blokjes)
4 plakjes chorizo
1 handvol ham (in blokjes, dik gesneden)
1 handvol parmezaan (geraspt)
1/2 bol mozzarella (in plakjes)
olijfolie
1 handvol rucola
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Gril eerst de plakjes ontbijtspek kort op de barbecue. Doe hetzelfde met de plakken champignons. Hou ze apart.
- 2.** Leg de pizzasteen op het rooster van de barbecue en laat goed heet worden. Als je een ronde, metalen bakvorm gebruikt, hoeft dit niet.
- 3.** Bebloem een groot bord of grote schaal waarop het pizzadeeg past en leg het deeg hierop. Besmeer met de tomatensaus. Verdeel hierover de knoflook, de rozemarijn, de champignons, de paprikablokjes, de chorizo, het ontbijtspek en de hamblokjes. Breng op smaak met peper en zout. Bestrooi met de Parmezaanse kaas. Beleg met de plakjes mozzarella.



- 4.** Schuif het deeg op de pizzasteen of in de bakvorm. Sluit de barbecue af met het deksel en laat 12 minuten garen.
- 5.** Bedruppel de pizza met olijfolie en werk af met rucola.