Loaded naanpizza’s met varkensgyros

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 rode ui
olijfolie
600 gram varkensgyros
4 naanbroden (kant-en-klaar)
200 ml passata
150 gram mozzarella (geraspt)
1 handvol rucola

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 220 °C. Snij de rode ui in halve ringen.**
2. **Verhit 1 eetlepel olijfolie in een pan en bak de varkensgyros goudbruin.**
3. **Leg de naanbroden op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk ze met passata en verdeel er de geraspte mozzarella over. Beleg met de varkensgyros en de rode ui. Besprenkel met olijfolie en bak de naanpizza's gedurende ongeveer 10 minuten in de oven, tot de kaas mooi gesmolten is.**
4. **Werk de pizza's af met rucola.**