



Duo-pizza met één veggie helft en één helft met pancetta



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

pizzadeeg (kant-en-klaar)
1 bol mozzarella
1/2 courgette (in dunne plakken)
2 mini gems
olijfolie
1 handvol groene apspergepunt
peper en zout
pancetta (enkele plakjes)
150 gram oesterzwammen
parmezaanschilfers
groene kruiden (tuinkers, basilicum of rucola)

Bereidingswijze

- 1.** Rol het pizzadeeg uit en beleg met plakjes mozzarella.
- 2.** Bestrijk de plakjes courgette en gril ze in de grillpan.
- 3.** Halveer de mini gems en bestrijk de snijkant met olijfolie. Gril deze eveneens kort. Doe hetzelfde met de asperges.
- 4.** Beleg één helft van de pizza met deze gegrilde groenten.
- 5.** Bak de oesterzwammen kort in olijfolie.
- 6.** Breng op smaak met peper en zout.
- 7.** Beleg de andere helft van de pizza met de pancetta en de gebakken oesterzwammen.
- 8.** Zet de pizza 12 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven.



- 9.** Werk ze af met parmezaanschilfers en groene kruiden (bv. tuinkers, basilicum of rucola). Bedruppel met beetje olijfolie en serveer.