



Pizza met groene salade on top



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 rol pizzadeeg
4 eetlepels tomatensaus (kant-en-klaar)
6 groene asperges
1 pak mozzarella (mini-bolletjes)
1 handvol rucola
1 handvol bladpeterselie
parmezaan (geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Rol het pizzadeeg uit. Bestrijk met de tomatensaus en zet ± 12 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Blancheer intussen de groene asperges beetgaar in lichtgezouten water. Laat goed uitlekken en snij in stukjes.
- 3.** Beleg de pizza met mozzarella, stukjes kerstomaat, rucola, asperges en bladpeterselie.
- 4.** Bestrooi met geraspte parmezaan.