



# Pizza pepperoni op de bbq



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 pizzadeeg (kant-en-klaar)  
4 eetlepels tomatensaus (kant-en-klaar)  
12 plakjes chorizo  
2 eetlepels groene paprika's (fijngesneden)  
2 eetlepels rode paprika's (fijngesneden)  
2 eetlepels gele paprika's (fijngesneden)  
1 bol mozzarella (in plakjes)  
2 eetlepels cheddarkaas (geraspt)  
olijfolie

## Bereidingswijze

- 1.** Heb je een barbecuesteen? Leg die dan alvast op de grill om goed heet te laten worden.
- 2.** Leg op een houten plank een vel bakpapier.
- 3.** Leg hierop het pizzadeeg. Bestrijk dit met de tomatensaus. Beleg met de salami, de paprikastukjes, de plakjes mozzarella en de cheddar.
- 4.** Bedruppel met olijfolie.
- 5.** Laat de pizza voorzichtig op de barbecuesteen glijden en sluit het deksel.
- 6.** Laat garen tot de pizza een gare korst heeft en de kaas mooi goudbruin is.