

Plaatpizza met tonijn, olijven en rode ui

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

2 pakken pizzadeeg (groot en rechthoekig)
1 potje pastasaus (kant-en-klaar)
2 blikken tonijn (in olie, uitgelekt)
1 bosje dille
1 rode ui (in halve ringen)
1 potje zwarte olijven
2 bollen mozzarella
peper en zout
100 gram rucola
1 blik artisjokharten (uitgelekt)
olijfolie

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 230 °C.**
2. **Beleg twee bakplaten met het pizzadeeg. Bestrijk het deeg met een dun laagje pastasaus. Verdeel hierover de tonijn, enkele plukjes dille, de rode ui, de zwarte olijven en de mozzarella. Breng goed op smaak met peper en zout.**
3. **Bak de pizza's gedurende 12 à 15 minuten in de gloeiend hete oven.**
4. **Werk ze af met rucola, stukjes artisjok en olijfolie.**