



# Pizza met salade van vijgen, prosciutto, Gorgonzola, rucola en uienconfituur



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

- 1 pizzabodem (zelfgemaakte pizzabodem (zie recept homemade-pizzadeeg) of een kant-en-klare pizzabodem)
- 1 bosje basilicum
- 1 scheutje olijfolie
- 50 gram gorgonzola (verbrokkeld)
- 2 vijgen (in partjes gesneden)
- 3 plakjes italiaanse ham (gedroogd)
- 1 bosje rucola
- 1 scheutje balsamico
- 3 theelepels uienconfituur

## Bereidingswijze

- 1.** Bak de pizzabodem 12 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Mix de basilicum met een scheutje olijfolie en bedruppel de bodem met dit mengsel.
- 3.** Beleg vervolgens met gorgonzola, vijgen, Italiaanse ham, rucola, balsamico en uienconfituur.