

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.**