



# Pizza met mortadella en pistachepesto



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



# Ingrediënten

## **voor de pistachepesto:**

1 handvol pistachenoten (gepeld)  
1/2 teentje knoflook  
1 stukje parmezaan  
basilicumblaadjes  
olijfolie  
pizzadeeg (zie recept deeg)  
olijfolie  
1 snuifje fleur de sel  
6 plakjes mortadella  
1 bol buffelmozzarella

# Bereidingswijze

- 1.** Maak de pistachepesto: mix in de keukenrobot de pistachenoten met de knoflook, de Parmezaanse kaas, de basilicum en een scheutje olijfolie.
- 2.** Besprenkel de pizzabodem met een beetje olijfolie en bestrooi met een snuifje fleur de sel. Zet 12 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven. Beleg meteen daarna met de pesto, de mortadella en in stukjes gescheurde mozzarella.