



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.