



Duo-pizza met spinazie & mediterrane groenten



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

pizzadeeg (kant-en-klaar)
1 potje tomatensaus (kant-en-klaar)
1/2 gele paprika
1/2 rode paprika
1 pak gedroogde ham
1 pak spinazie (groot)
1 sjalot (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
olijfolie
peper en zout
1 pak mozzarella (groot, geraspt)
oregano

Bereidingswijze

- 1.** Rol het pizzadeeg uit en bestrijk het met een dunne laag tomatensaus.
- 2.** Snij de paprika's in reepjes en bak ze kort in olijfolie. Breng goed op smaak met peper en zout. Leg op één helft van de pizza. Verdeel hierover de gedroogde ham.
- 3.** Fruit het sjalotje met de knoflook in olijfolie. Voeg de spinazie toe en roerbak. Laat goed uitlekken en verdeel de spinazie dan over de andere helft van de pizza. Breng goed op smaak met peper en zout.
- 4.** Verdeel de kaas over de volledige pizza. Bestrooi met oregano.
- 5.** Bak 12 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven.