



Pizzasalade



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 pizzadeeg (kant-en-klaar)
2 eetlepels ricottakaas
olijfolie
peper en zout
100 gram geitenkaas (vers, in plakjes)
2 stronkjes rood witloof (of 1 radicchio)
2 vijgen (in kwartjes)
honing

Bereidingswijze

- 1.** Rol het pizzadeeg uit en bestrijk het met de ricotta en een beetje olijfolie. Breng op smaak met peper en zout en zet 12 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Beleg de gebakken pizza vervolgens met de plakjes geitenkaas, blaadjes witloof of radicchio en vijgen.
- 3.** Werk af met druppels olijfolie, een beetje honing, peper en zout.