

Pizza met je eigen beleg

Bron: Allerhande 2 2013



🍽️ hoofdgerecht

👤 4 personen

🕒 35 min 35 min

Ingrediënten

2 pakken pizzadeeg met potje tomatensaus

je favoriete ingrediënten bijv. ham, tomaat en salami

50 g Parmezaanse kaas

Materialen

2 stukken bakpapier

Bereiden

STAP 1 Knip 2 stukken bakpapier af en leg die op 2 bakplaten. Het bakpapier moet er precies in passen. Laat de oven warm worden op 200 graden. Haal het pizzadeeg uit de verpakking en leg het op de bakplaten.

STAP 2 Smeer het deeg in met de tomatensaus uit het potje. Nu kun je de pizza bedekken met je favoriete ingrediënten, zoals ham, tomaat en salami. Strooi er daarna nog 50 gram geraspte Parmezaanse kaas over.

Voedingswaarden

(per eenpersoonsportie)

Energie: 555 kcal

Eiwit: 24 g

Vet: 6 g

Koolhydraten: 96 g

STAP 3 Zet de bakplaten boven elkaar in de oven en bak ze 20 tot 25 minuten. Wissel de bakplaten na 10 tot 15 minuten om: dan komt de bovenste bakplaat onder en andersom.

TIP

Je kunt je zelfgemaakte pizza beleggen met ongeveer alles wat je kunt verzinnen.

Tomaten, kaas, salami, ham en olijven bijvoorbeeld. Of doe er ananas bij.



ah.nl/allerhandekids