

**Pizza met
paprika en
kruiden-
mix**



Voor 2 ronde of 1 grote plaatpizza
Bereidingstijd: ca. 20 minuten,
exclusief 15-20 minuten oventijd

- 1 pak pizzadeeg met potje tomatensaus
- 4 el Olijfolie extra vierge*
- 1 Kruidenmix paprika & peper*
- ½ pot geroosterde rode paprika's
- ½ pot geroosterde gele paprika's
- 100 g chorizo worst, in plakjes
- 100 g cherrytomatjes
- 150 g minimozzarella, gehalveerd
- 1 blikje ansjovisfilets met kappertjes



Pizza met paprika en kruidenmix

Verwarm de oven voor tot 200°C. Bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bestrijk een bakplaat met de helft van de olijfolie en bedek met een grote plaatpizza of 2 ronde pizza's. Laat de paprika's uitlekken, dep ze droog en snijd in reepjes. Mix tweederde van de kruidenmix door de tomatensaus en bestrijk dit gelijkmatig over het deeg. Beleg de pizzabodem met de paprika's, plakjes worst, cherrytomatjes, mozzarella en uit elkaar getrokken ansjovisfilets. Strooi de rest van de kruidenmix er overheen. Bak de pizza in 15 tot 20 minuten knapperig en gaar. Besprenkel de pizza vlak voor het opdienen met de rest van de olijfolie. Serveer met een frisse salade.

Foto: Bord en schaalte Fair, Vietnam. Fair Trade Original

Wijntip: Cabernet Sauvignon, Chili. Fair Trade Original