



Pizza met groene pesto kaas



Ingrediënten

- 100 gram geraspte Henri Willig groene pesto kaas
- Pizzadeeg
- Tomatensaus voor pasta of pizza
- 0.5 gele paprika (gesneden)
- 100 gram champignons
- 100 gram parmaham
- 1 tomaat (gesneden)
- Snuifje zout en peper

Bereidingswijze pizza met pesto kaas

Ontdek de unieke smaaksensatie van onze pizza pesto, een culinair hoogtepunt voor elke pizzaliefhebber. Dit recept combineert de rijke smaken van groene pesto, verse groenten en parmaham, perfect afgemaakt met de heerlijk gesmolten Henri Willig groene pesto kaas. Eenvoudig te bereiden en een genot voor het oog en de smaak. Perfect voor een gezellige avond thuis of als smakelijk hoogtepunt van je feestje.

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op het aantal graden dat staat vermeld op de verpakking van het pizzadeeg.
- 2: Leg een vel bakpapier op de bakplaat en leg het pizzadeeg hier overheen.
- 3: Bestrijk de pizzabodem met de tomatensaus en laat de randjes vrij.
- 4: Snijd de champignons in stukjes, de gele paprika in reepjes en de tomaat in plakjes.
- 5: Verdeel de champignons, de gele paprika en tomaat over de tomatensaus heen.
- 6: Verdeel vervolgens de parmaham in plakjes over de pizza.
- 7: Rasp als laatste de groene pesto kaas over de pizza.
- 8: Bak de pizza goudbruin in de oven voor 25 minuten.
- 9: Als de pizza uit de oven is gehaald is het lekker om hier wat blaadjes rucola over heen te strooien. Eet smakelijk!

Klaar om zelf pizza met pesto kaas te maken?

Geniet van de authentieke smaak van Italië met onze pizza pesto. Een eenvoudig recept voor een heerlijk resultaat. Bestel de lekkerste pesto kaas via onze webshop en laat je verrassen door de heerlijke combinatie van pesto en kaas.