



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

## Eenvoudige flatbread pizza



### Ingrediënten

- 1 flatbread of naanbrood
- 1.5 eetlepels pesto
- 8 kleine tomaatjes
- 100 gram geraspte Henri Willig kaas naar keuze
- Paar takjes basilicum

Zin in een heerlijke, snelle pizza die je in een handomdraai op tafel tovert? Zoek niet verder! Onze flatbread pizza's zijn de ultieme oplossing voor een snelle, smakvolle maaltijd. Verwarm simpelweg de oven voor, besmeer het flatbread met pesto, beleg met een royale hoeveelheid geraspte kaas (wij kozen voor knoflookkaas en jonge geitenkaas, maar laat je creativiteit de vrije loop), voeg halve tomaatjes toe en top het af met nog wat extra kaas. Bak het geheel in 8 tot 10 minuten af, garneer met basilicum en klaar is je smakelijke flatbread pizza!

### Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 2: Smeer de flatbread in met pesto.
- 3: Strooi de geraspte kaas royaal over de flatbread. Wij gebruikten knoflookkaas en jonge geitenkaas, maar iedere combinatie is natuurlijk mogelijk.
- 4: Halveer de tomaatjes en verdeel deze over de flatbread. Eindig met een dun laagje kaas.
- 5: Leg de pizza op het rooster van de oven en bak in 8 tot 10 minuten af. Wanneer de kaas gesmolten is kan de pizza uit de oven.
- 6: Garneer met wat blaadjes basilicum.

## Wat is het verschil tussen flatbread pizza en gewone pizza?

Flatbread pizza heeft een dunnere, vaak knapperige bodem zonder gist of met minder rijstijd dan traditionele pizzadeeg. Het is lichter en sneller klaar.



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

## Aan de slag met de flatbread pizza!

Deze flatbread pizza's zijn niet alleen razendsnel, maar ook overheerlijk. Perfect voor die momenten waarop je snel iets lekkers op tafel wilt zetten. Experimenteer met je favoriete kaascombinaties en geniet van deze eenvoudige, maar smaakvolle traktatie. Smakelijk eten!

Dit recept is in opdracht gemaakt door [CookingQueens](#).