

Tortilla Pizza

Ingrediënten:

4 Volkoren tortilla's
2 eetl. tomaten puree
1 eetl. Italiaanse kruiden
250 gr mozzarella
150 gr salami
4 teentjes knoflook
4 tros tomaten
1 bakje basilicum
Bakpapier



Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200 C.
2. Bestrijk de tortilla's met tomaten puree en de kruiden. Snijd de bollen mozzarella elk in 10 plakjes.
3. Snijd de tomaten elk in 5 plakjes. Verdeel beiden met de salami en de knoflook over de tortilla's.
4. Leg deze op 2 met bakpapier beklede bakplaten.
5. Bak ze 12 minuten in de oven (of in hapjespan c.q. tortilla pan op een laag pitje op fornuis), wissel de platen halverwege de baktijd.
6. Haal de blaadjes van de takjes basilicum. Haal de pizza's uit de oven en beleg ze met basilicum.

Tip:

i.p.v. bereiding in de oven biedt een afgesloten hapjespan of tortilla pan een geweldig alternatief.

Eet smakelijk

