

Pizza marinara

Ingrediënten:

Voor 2 personen:

2 teentjes knoflook

225 gr verse pastasaus Napolitana

2 pizza bodems

2 tl. Gedroogde oregano

1 blikje ansjovisfilets (45gr)



Keukenspullen

Bakpapier voor in oven. Hapjespan, tortilla pan geen bakpapier

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200° C. Snijd de knoflook zo fijn mogelijk.
2. Verdeel de pastasaus over de 2 pizza bodems, bestrooi met oregano en verdeel de knoflook erover.
3. Laat de ansjovis uitlekken en verdeel ze over de pizza's
4. Leg 1 pizza op een ovenrooster en 1 op een bakpapier beklede bakplaat.
5. Bak onder elkaar 15 minuten in de oven, wissel de pizza's halverwege

Eet smakelijk

