Pizza funghi met ham en rucola

Ingrediënten:

- 1 HERTA Pizzadeeg Dun en Rechthoekig
- 3 sneetjes HERTA SUPERIEUR Ham
- 100 g champignons
- 100 ml tomatenpassata voor op pizza
- 100 g geraspte mozzarella
- Handvol rucola

Bereiding:

- Voorbereiding: Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de champignons in schijfjes en de **HERTA Superieur ham** in stukken.
- Rol het **HERTA Pizzadeeg** samen met het bakpapier uit en schik op een bakplaat of rooster.
- Verdeel er de tomatenpassata en stukken ham over. Schik er de champignons op en werk af met de geraspte kaas. Kruid met peper en zout.
- Plaats in de oven voor 15 minuten tot het deeg krokant is. Haal uit de oven en werk af met rucola.
- Tip: Gebruik ook eens een andere soort champignon, bijvoorbeeld portobello of shiitake.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Pizza**

Personen: **1**