Octopus Pizza

Ingrediënten:

- 1 HERTA Pizzadeeg GIANT
- 3 sneetjes HERTA SUPERIEUR Ham
- 70g geraspte mozzarella
- 50ml pizzasaus
- 1 rode ajuin
- 1 kerstomaat
- ½ el Provençaalse kruiden

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 210°C. Snijd de rode ajuin in dunne schijven en de **HERTA SUPERIEUR Ham** in kleine stukjes.
- Rol het HERTA Pizzadeeg GIANT het bakpapier uit op een bakplaat.
- Snijd een rondje uit de pizza voor het hoofd en snijd het overgebleven deeg in repen.
- Leg het rondje op het bakpapier en plak de repen aan de zijkanten (zie foto), dit zijn dan de tentakels. Leg ze in bochten zoals bij een echte octopus.
- Besmeer het hoofd en de tentakels met pizzasaus, beleg de tentakels met stukjes ham. Bestrooi het geheel met de geraspte kaas.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **4**