

Mini-pizza's met tomaat, ham, paprika en spinazie

Ingrediënten:

- 8 HERTA mini-pizzadegen
- 6 sneetjes HERTA SUPERIEUR Ham
- 1 gele paprika & 1 rode paprika
- 250g mozzarella
- 300g kersttomaten
- 200g spinazie
- 200g ham
- 200g geraspte kaas
- 500g tomatenpassata
- 1 teentje knoflook
- Italiaanse kruiden, olijfolie

Bereiding:

- Voorbereiding : Haal het pizzadeeg uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de gele paprika in reepjes en de rode paprika in blokjes. Snijd de mozzarella in fijne reepjes en halveer de kerstomaten. Hak de spinazie grof en snijd de ham in reepjes. Verdeel de gele paprika, rode paprika, mozzarella, kerstomaten, spinazie, ham en geraspte kaas over verschillende kommetjes.
- Leg de mini-pizza's HERTA met het bakpapier op een bakplaat.
- Smeer er met een eetlepel een dunne laag tomatenpassata op. Pel de knoflook en pers met een knoflookpers. Strooi de knoflook over de pizza's. Ga nu aan de slag met de ingrediënten. Beleg de mini-pizza's HERTA naar smaak (en met veel fantasie) en combineer bijvoorbeeld kerstomaten met de fijngesneden mozzarella, blokjes paprika en met een flinke hand spinazie.

- Wanneer de pizza's belegd zijn, werk je ze af met een scheutje olijfolie, de Italiaanse kruiden, zout en zwarte peper. Schuif de pizza's zo'n 8-10 min. de oven in. Controleer of de pizza's krokant zijn en serveer met de salade! Smakelijk!

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**