Pizza met champignons, spinazie en ham

Ingrediënten:

- 1 HERTA Pizzadeeg GIANT
- 150g HERTA Hamblokjes
- 300g babyspinazie, verse
- 2 sjalotten
- 1 knoflookteentje
- 2 portobello’s
- 400g mengeling
- 125g kerstomaten
- 200g taleggio kaas
- 140g tomaten puree
- Olijfolie, italiaanse kruiden, oregano, pijnboompitten

Bereiding:

- Voorbereiding : Verwarm de oven op stand hete lucht voor op 220°C. Hak de sjalotten en knoflookteentjes fijn. Snij de portobello’s en oesterzwammen in fijne reepjes. Halveer de akkerpaddenstoelen. Stoof de sjalot, knoflook, en enkele blaadjes oregano met de paddenstoelen tot de sjalot glazig is. Voeg er de spinazie aan toe en laat slinken. Laat de groenten even uitlekken in een zeef zodat de pizza niet te papperig is. Haal uit de zeef en kruid met nootmuskaat, peper en zout. Halveer de kerstomaatjes.
- Haal het HERTA pizzadeeg GIANT uit de koelkast en rol het pizzadeeg uit op een met bakpapier bedekte bakplaat. Plooi de rand om en prik gaatjes in de bodem.
- Roer de tomatenpuree los met de rest van de olijfolie en kruid met Italiaanse kruiden, peper en zout. Bestrijk hiermee het pizzadeeg en bedek met paddenstoelen en spinazie. Verdeel de gehalveerde tomaten, met snijvlak naar boven, HERTA Hamblokjes, pijnboompitten en Tallegio kaas over de pizza’s.

- Zet 18 minuten in de oven tot het deeg goudbruin is. Snijd in porties en serveer met een frisse salade.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **2**