

Pizza Bianco: ham, ricotta en spinazie

Ingrediënten:

- 1 HERTA® Pizzadeeg Dun & Rond
- 4 sneetjes HERTA SUPERIEUR Ham
- 40g verse spinazie
- 200g ricotta
- 30g zwarte olijven
- 20g Parmezaanse kaas schilfers
- Olijfolie, verse tijm

Bereiding:

- Voorbereiding : Verwarm de oven voor op 220°C en haal het **HERTA® Pizzadeeg Dun & Rond** uit de koelkast. Blancheer de verse spinazie en giet deze uit.
- Rol het HERTA pizzadeeg samen met het bakpapier, uit op je werkvlak. Bestrijk het oppervlak met ricotta.
- Schik er de zwarte olijven, de **HERTA SUPERIEUR Ham** en de verse spinazie op. Voeg enkele takjes verse tijm toe. Besprenkel met olijfolie en kruid af met peper en zout.
- Bak in het midden van de oven gedurende 16 minuten. Serveer met parmezaanse kaas schilfers.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **2**