

# Pizza Bianco: ham, ricotta en spinazie

## Ingrediënten:

- 1 HERTA Pizzadeeg Olijfolie
- 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 Olijfolie 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 15 minuten. Serveer met parmezaanse kaas schilfers.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: 2