Pizza geitenkaas, hummus van rode biet en Ham

Ingrediënten:

- 1 HERTA pizzadeeg Dun & Rond
- 6 sneetjes HERTA SUPERIEUR Ham
- 100g spinazie
- 100g geitenkaas
- 400g hummus
- 2 gekookte rode bieten
- Olijfolie, hazelnoten

Bereiding:

- Voorbereiding : Verwarm de oven voor op 220°C. Laat de ovenplaat die je gaat gebruiken voor de pizza mee opwarmen in de oven. Mix de hummus met de rode bieten. Snij de HERTA SUPERIEUR Ham in stukjes en hak de hazelnoten grof.
- Haal het HERTA Pizzadeeg uit de koelkast en rol samen met het bakpapier open op je werkvlak. Smeer enkele eetlepels hummus op het pizzadeeg.
- Beleg met spinazie en enkele schijfjes geitenkaas. Kruid het geheel met peper en zout.
- Plaats in de oven gedurende 16 minuten. Haal de pizza’s uit de oven en werk af met de gehakte hazelnoten en HERTA SUPERIEUR ham.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **2**