Pizza met tomatenpesto, courgettes en Kip

Ingrediënten:

- 1 HERTA Pizzadeeg Dun en Rond
- 4 sneetjes HERTA Kip aan 't Spit
- 150gr zongedroogde tomatenpesto
- 3 middelgrote trostomaten
- 1 courgette
- 100gr kleine mozzarella bolletjes
- 40gr zwarte olijven, ontpit
- 100gr rucola
- Olijfolie

Bereiding:

- Voorbereiding: Verwarm de oven voor op 220°C. Laat de ovenplaat die je gaat gebruiken voor de pizza mee opwarmen in de oven.
- Rol het HERTA Pizzadeeg met het bakpapier uit op een bakplaat. Plooi de randjes om.
- Schep de pesto erop en bedek de pizzabodem, snij de tomaat in twee en de courgette in schijfjes en leg ze bovenop de pesto. Snij de HERTA Kipfilet in repen en leg ze samen met de mozzarella bolletjes en de olijven op de pizza. Besprenkel met olijfolie, peper en zout.
- Plaats in de oven voor 16 minuten tot het krokant gebakken is. Serveer met rucola.

Bereiding: **0-15 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **2**