

Pizza met tomatenpesto, courgettes en Kip

Ingrediënten:

- 2 HERTA Pizzadegen
- 8 sneetjes HERTA Kipfilet
- 150gr zongedroogde tomatenpesto
- 6 middelgrote tomaten
- 1 courgette
- 150gr kleine mozzarella bolletjes
- 80gr zwarte olijven, ontpit
- 100gr rucola
- Olijfolie

Bereiding:

- Voorbereiding: Verwarm de oven voor op 200°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 20 à 25 minuten tot het krokant gebakken is. Serveer met rucola.

Bereiding: **0-15 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **4**