Pizza Ham en Mozzarella

Ingrediënten:

- 1 HERTA Pizzadeeg Dun en Rechthoekig
- 3 sneetjes HERTA SUPERIEUR Ham
- Tomatenpuree
- 1 bol mozzarella
- Een pakje kerstomaten
- Een pakje rucola
- Enkele Parmesan schilfers
- Olijfolie, oregano

Bereiding:

- Voorbereiding: Verwarm de oven voor op 220°C. Laat de ovenplaat die je gaat gebruiken voor de pizza mee opwarmen in de oven. Snijd de HERTA Ham in blokjes en de mozzarella. Snij ook de kerstomaten.
- Rol het HERTA Pizzadeeg met het bakpapier uit op een bakplaat. Plooi de randjes om.
- Bestrijk met tomatensaus en bestrooi met wat oregano. Verdeel vervolgens de ham, mozzarella en de kerstomaten (met de bolle kant naar beneden – om te vermijden dat het deeg vochtig wordt tijdens het bakken).
- Plaats in de oven voor 18 minuten tot het krokant gebakken is. Bestrooi met geraspte Parmezaanse kaas en verdeel de rucola

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **2**