

Pizza veggie met artisjok, olijven en pesto

Ingrediënten:

- 1 HERTA Pizzadeeg Dun en Rechthoekig
- 400g kerstomaten
- 190g artisjokhartes op olie
- 30g zwarte olijven
- 1 rode ui
- 1 potje pesto
- 1 bol mozzarella (125g)
- 250g ricotta
- Olijfolie, raketsla, verse basilicum

Bereiding:

- Voorbereiding: Verwarm de oven voor op 220°C op de stand onder/boven verwarming. Plaats de ovenplaat die je gaat gebruiken al in de oven, en laat mee opwarmen. Haal het Herta Pizza deeg uit de koelkast. Snij de ajuin in schijfjes. Halveer de middelgrote tomaten en snij de grote tomaten in schijfjes. Hou de kleine tomaten op zijn geheel. Laat de mozzarella uitlekken.
- Rol het HERTA Pizzadeeg, samen met het bakpapier, uit op je werkvlak en prik gaatjes in de bodem. Rol de randjes van het deeg om.
- Bestrijk het oppervlak met ricotta en erbovenop de pesto. Schik er de tomaten, artisjokhartes, olijven en rode ajuin op. Droog de mozzarella en scheur in stukken. Besprenkel met de olie van artisjokken en kruid met peper en zout. Haal de ovenplaat uit de oven en schuif de pizza er voorzichtig op.
- Bak in het midden van de oven voor 15-20 minuten tot de mozzarella is gesmolten. Serveer met raketsla en verse basilicum.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **1**