

PIZZA MET GEROOKTE KALKOENFILET EN MOZZARELLA



Ingrediënten (10 pizza's):

- 300 g gezeefde tomaten
- 10 g oregano, vers
- zout, peper
- 10 Teller Rösti
- 50 g bosui
- 160 g kalkoenham (10 plakken)
- 200 g mozzarella
- 80 g olijven, zwart, zonder pit
- 25 g basilicum, vers

Pizza met gerookte kalkoenfilet en mozzarella

Bereiding

Breng de gezeefde tomaten op smaak met verse oregano, zout en peper. Besmeer de diepgevroren Teller Rosti gelijkmatig met de saus. Verdeel vervolgens bosuiringen, repen kalkoenham en plakken mozzarella over de rosti. Leg tot slot de olijfringen erop. Bak de pizza's 20 minuten op een GN-rooster in de voorverwarmde oven op 220 °C (hetelucht).

Garneren

Bestrooi de pizza's met fijngesneden basilicum.



Je kunt zoveel meer met Aviko