



Elvea, een feest uit Italië

Pizza pesto



Ingrediënten voor 2 Personen

2 bollen	pizzadeeg kant-en-klaar of zelfgemaakt
1 tube	Elvea Pesto Verde
1 zakje	diepvries spinazie
2 eetlepels	room
1 teentje	knoflook
200 g	mozzarella cucina
	geraspte Parmezaanse kaas
	pijnboompitten
	verse basilicum

Bereiding

1. Ontdooi de spinazie en laat zoveel mogelijk water weglopen, voeg de room, zout en peper en verse knoflook toe.
2. Spreid het pizzadeeg met je handen uit vanuit het midden naar buiten toe en trek het vervolgens met beide handen vanuit het midden naar buiten toe uit.
3. Bestrijk het deeg met pesto, voeg de spinazie, mozzarella, Parmezaanse kaas en pijnboompitten toe.
4. Bak 2 minuten in een pizzaoven of in een gewone oven (volg de baktijd van jouw oven +- 15 tot 20 minuten op 250 graden).
5. Voeg na het bakken verse basilicum toe.

Recept info: Simply Morane

