

PIZZA

UIT EIGEN OVEN



# INHOUD

## ITALIAANSE PIZZA

- 17 Pizza margherita
- 19 Pizza napoletana
- 21 Pizza quattro formaggi
- 23 Pizza quattro stagione
- 25 Pizza aglio en pepperoni
- 27 Pizza calzone
- 29 Pizza caprese
- 31 Pizza frutti di mare
- 33 Pizza funghi con olive
- 35 Pizza prosciutto
- 37 Pizza verde met groene groenten en pesto
- 39 Pizza zalm met dille-mosterd, kappertjes en roomkaas
- 41 Pizza shoarma met uien, crème fraîche en kaas

## AMERICAN PIZZA

- 45 BBQ chicken pizza
- 47 Big western pizza
- 49 Pizza Hawaii
- 51 Boston pizza met spinazie, ricotta en Parmezaanse kaas
- 53 Cheese and onion pizza
- 55 Chilipizza met pikante bonen
- 57 Duivelse panpizza met tomaat, knoflook, peper en oude kaas
- 59 Nachopizza
- 61 Pulled pork pizza

# INHOUD

## PIZZA SPECIALS

- 65 Hollandse mini pizza's met ham, oude kaas en Amsterdamse uitjes
- 67 Krokante focaccia met vijgen, geitenkaas en parmaham
- 69 Libanese platbroodpizza met labne van hazelnoot, citroen, sinaasappel en olijfolie
- 71 Tortillapizza met avocadocrème, gehakt, jalapeno's en cheddar
- 73 Papadum met kokos-kip-curry-salade, pikante mango en rode ui
- 75 Pitapizza's met ui, gyros en knoflooksaus
- 77 Turks broodpizza met hummus, raz el hanoutkip en kruidensalade met granaatappel

## FLAMMKUCHEN

- 81 Traditionele flammkuchen
- 83 Flammkuchen met geitenkaas en oerpeen
- 85 Flammkuchen met champignons, knoflook en bieslook
- 87 Flammkuchen met kerrie en garnalen
- 89 Flammkuchen met munsterkaas, kummel en gerookt spek
- 91 Japanse flammkuchen met wasabi en sashimi



## PIZZA NAPOLETANA

voor 1 pizza

1 Ontvel de tomaat, door een kruisje in de tomaat te zetten, de tomaat enkele seconden in kokend water te houden en daarna in ijskoud water te koelen. Het velletje kan er nu vanaf worden gepeld. Snijd de tomaat in kleine stukjes.

2 Besmeer de pizzabodem met de tomatensaus.

3 Beleg de pizza met de tomaat, ansjovis en mozzarella. Bestrooi de pizza met oregano en besprenkel met de olijfolie.

4 Bak de pizza in circa 10 minuten af in de voorverwarmde oven van 250°C.

**BEREIDING:** 15 minuten

1 pomodori tomaat  
1 Italiaanse pizzabodem  
4 eetl basis tomatensaus  
8 ansjovisfilets, zonder olie  
100 g mozzarella, in plakjes  
gesneden  
1 theel gedroogde oregano  
3 eetl olijfolie



## HOLLANDSE MINI PIZZA'S MET HAM, OUDE KAAS EN AMSTERDAMSE UITJES

voor 8 mini pizza's

1 Snijd de beschuitbollen horizontaal door de helft en besmeer ze met boter en mosterd.

2 Leg op iedere beschuitbol een plakje achterham en 8 kwarten van de Amsterdamse uitjes. Bestrooi de beschuitbollen met een lekkere laag oude kaas.

3 Bak de mini beschuitbolpizza's in circa 10 minuten af in de voorverwarmde oven op 200°C tot de kaas gesmolten is.

**BEREIDING:** 25 minuten

4 beschuitbollen  
8 theel boter, op  
kamertemperatuur  
8 theel mosterd  
8 plakjes achterham  
16 Amsterdamse uitjes, in  
kwarten gesneden  
200 g oude kaas, geraspt