



Pizza met braambessen



BELORTA
fruit & vegetables



Ingrediënten (4 personen)

- 200 g prosciutto (freshmart)
- 200 g geraspte mozzarella
- een handvol rucola
- 200 g geitenkaas (buche)
- 200 g BelOrta-braambessen
- 1 eetl. olijfolie
- 1 vel pizzadeeg

Vorbereiding (10 min.)

- Bestuif je werkblad met bloem. Leg er het pizzadeeg op.
- Snij de geitenkaas in plakken en scheur de prosciutto in stukken.

Bereiding (25 min.)

1. Verwarm de oven voor op 220 °C. Bestrijk de bodem van het deeg met de olijfolie.
2. Plet een vijftiental braambessen met een vork en besmeer er de pizza mee. Verdeel er de mozzarella, de geitenkaas en de prosciutto over en werk af met een rijkelijke hoeveelheid braambessen.
3. Bak 10 à 12 min. in de oven. Haal de pizza eruit, werk af met rucola en serveer meteen. Smakelijk!