



# Pita-pizza's in drie variaties



OKay



## Ingrediënten (4 personen)

- 4 pitabroodjes
- een zakje geraspte mozzarella
- 200 g passata (gezeefde tomaten)

### Voor de veggievariantie:

- 1/4 paprika
- 1/4 ui

### Voor de variatie met vlees:

- 1/2 sneetje salami
- een paar zwarte, ontpitte olijven

### Voor de variatie met vis:

- 1/4 rode ui
- 1/2 blikje tonijn of 4 ansjovisfilets
- 1 eetl. kappertjes

## Vorbereiding (5 min.)

- Snij de pitabroodjes doormidden.
- Snij de ingrediënten in kleine blokjes of ringetjes.
- Verwarm de oven voor op 180 °C.

## Bereiding (15 min.)

1. Beleg de pitahelften als pizza's met tomatenpassata, geraspte mozzarella en de ingrediënten naar keuze.
2. Bak 10 à 15 min. in de oven tot de kaas mooi goudbruin kleurt.

Het perfecte snelle, makkelijke gerecht om voor een groepje studenten te maken - iedereen lust het en er is voor elk wat wils!

**Tip: gebruik eens Boursin met look in plaats van mozzarella, heel lekker in combinatie met schijfjes champignon of courgette.**