Pizza met champignons en Friseline

De tomatensaus

1- Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snij de tomaten in stukjes.
2- Bak de gehakte ui in de olijfolie.
3- Voeg de stukjes tomaten, het bouquet garni en de gehakte knoflook toe.
4- Laat gedurende 15 minuten zachtjes koken. Laat de saus afkoelen.

De pizza

1- Verwarm de oven voor op 180°C.
2- Verdeel de tomatensaus over de pizzabodem.
3- Snij de champignons en de ham in stukjes. Snij de Friseline in stukjes. Houd enkele blaadjes achter voor de garnering.
4- Verdeel deze over de pizza en bedek met geraspte gruyère.
5- Met de gehalveerde kerstomaten kun je een gezicht vormen.
6- Laat de pizza 25 minuten op 180°C in de oven bakken.

4 pers.

- 3 stronken Friseline
- 1 rol Pizzadeeg
- 6 Tomaten
- 100 g Champignons
- 80 g geraspte gruyère
- 8 Kerstomaatjes
- 3 plakken gekookte ham
- 1 Ui
- 1 teentje knoflook
- 2 eetlepels Olijfolie

- 1 gemengde kruiden