



Elvea, een feest uit Italië

Bloemkoolpizza met groentjes, prosciutto, pesto & burrata



Ingredienten voor 2 Personen

2	bloemkoolbodems
250 g	ELVEA Pizza a Casa
6 sneden	prosciutto
1	courgette
100 g	champignons
60 g	zwarte olijven
1 bol	burrata
2 eetlepels	pesto
80 g	geraspte mozzarella kaas
2 theelepels	gedroogde oregano
1 theelepel	chilivlokken
Een paar	basilicumblaadjes

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Zet de bodems er al voor een 5tal minuutjes in.
2. Snijd ondertussen de courgette in blokjes en de champignons in schijfjes.
3. Haal de bodems uit de oven. Bestrijk ze met de pizza a casa saus. Kruid met peper, zout, chiliflakes en gedroogde oregano.
4. Verdeel courgetteblokjes en champignons over de bodems. Verdeel ook de olijven er over. Strooi er de geraspte mozzarella over en bak de pizza's vervolgens voor ongeveer 10 min. tot de bodems krokant zijn.
5. Haal de pizza's uit de oven en verdeel er de burrata en pesto over. Leg er de plakjes prosciutto op. Werk tot slot nog af met enkele blaadjes verse basilicum.

Recept info: Chloé Kookt

