



Elvea, een feest uit Italië

Vegan flatbread met pikante saus



Ingredienten voor Personen

1	large	vegan flatbread
2	eetlepels	tahini
0,50		Elvea Pizza Arrabiata
3	teentjes	look
400	g	Tomaten & kerstomaten
2	eetlepels	pijnboompitten
2	eetlepels	verse basilicum
		zout
		peper

Bereiding

1. Verspreid de tahini, arrabiata en look over het flatbread
2. Voeg peper en zout toe
3. Leg een laagje tomaten op het flatbread
4. Bestrooi alles met pijnboompitten
5. Zet 15-20 minuten in een oven op 250°
6. Strooi verse kruiden op het flatbread als afwerking. Smakelijk!

