

Bladerdeeg Pizza

(2 personen)

Ingrediënten:



- 4 plakjes diepvries bladerdeeg
- Tomatensaus (div. soorten) bv. Grand'Italia Pesto rosso
- 2 tomaten
- 1 ui
- 4 grote of 8 kleine plakjes salami
- Italiaanse kruiden o.i.d.
- Geraspte kaas

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Ontvel de tomaten en snij ze, net als de ui, in fijne stukjes.
- Leg de plakjes bladerdeeg naast elkaar op het bakpapier op de

bakplaat en bak ze 10 min. totdat ze lichtbruin zijn.

- Smeer er ruim tomatensaus over.
- Leg de salami er op en verdeel de tomaat en ui er over.
- Bestrooi alles ruim met geraspte kaas en zorg dat alles ermee bedekt is.
- Strooi er de kruiden over.
- Bak de pizza's nog 5 - 10 min. op 200 °C totdat de kaas gesmolten is.

