



Zelf de Nederlandse quattro formaggi (4 kazen) pizza maken



Ingrediënten

- 1 Henri Willig Groene Pesto Kaas
- 1 Henri Willig Rode Pesto Kaas
- 1 Henri Willig Kruiden & Knoflook kaas
- 1 Henri Willig Baby Gouda kaas
- 2 Bloemkoolbodem pizza
- 6 eetlepels passata

Bereidingswijze pizza quattro formaggi pizza

Verlang je naar een smaakvolle pizza quattro formaggi pizza? Ons recept combineert het beste van twee werelden: een Hollandse 4 kazen pizza! Met de heerlijke kazen van Henri Willig geef je een unieke Nederlandse draai aan dit klassieke Italiaanse gerecht.

Bereidingswijze

- 1: Rasp alle kazen met een grove rasp. Neem zoveel kaas als je lekker vindt op de pizza!
- 2: Bak de bloemkool pizzabodem 3 minuten op 220 graden.
- 3: Beleg de pizza daarna met de tomaten passata, alle kazen en wat lekkere cherrytomaten.
- 4: Bak nog 7 à 8 minuten, tot de randjes van de pizza mooi goudbruin zijn.

Klaar om zelf een Nederlandse 4 kazen pizza te maken?

Dit eenvoudige, maar heerlijke recept is perfect als je wilt genieten van smaakvolle kazen op een pizza. Met slechts 20 minuten bereidingstijd en de unieke smaken van Henri Willig kazen is succes gegarandeerd.