



Snelle flatbread pizza maken uit de oven



Ingrediënten

- 1 flatbread of naanbrood
- 1.5 eetlepel pesto
- 8 kleine tomaatjes
- 100 gr Geraspte kaas naar keuze
- Paar takjes basilicum

Bereidingswijze flatbread pizza

Zin in een heerlijke, snelle pizza die je in een handomdraai op tafel tovert? Zoek niet verder! Onze flatbread pizza's, geïnspireerd door @CookingQueensNL, zijn de ultieme oplossing voor een snelle, smaakvolle maaltijd. Verwarm simpelweg de oven voor, besmeer het flatbread met pesto, beleg met een royale hoeveelheid geraspte kaas (wij kozen voor knoflookkaas en jonge geitenkaas, maar laat je creativiteit de vrije loop), voeg halve tomaatjes toe en top het af met nog wat extra kaas. Bak het geheel in 8 tot 10 minuten af, garneer met basilicum en klaar is je smakelijke flatbread pizza!

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 2: Smeer de flatbread in met pesto.
- 3: Strooi de geraspte kaas royaal over de flatbread. Wij gebruikten knoflookkaas en jonge geitenkaas, maar iedere combinatie is natuurlijk mogelijk.
- 4: Halveer de tomaatjes en verdeel deze over de flatbread. Eindig met een dun laagje kaas.
- 5: Leg de pizza op het rooster van de oven en bak in 8 tot 10 minuten af. Wanneer de kaas gesmolten is kan de pizza uit de oven.
- 6: Garneer met wat blaadjes basilicum.

Aan de slag met de flatbread pizza!

Deze flatbread pizza's zijn niet alleen razendsnel, maar ook overheerlijk. Perfect voor die momenten waarop je snel iets lekkers op tafel wilt zetten. Experimenteer met je favoriete kaascombinaties en geniet van deze eenvoudige, maar



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

smaakvolle traktatie. Smakelijk eten!
