



Pikante pizza met paprika en kruidenmix

Voor 2 ronde of 1 grote plaatpizza

Bereidingstijd: ca. 20 minuten, exclusief 15-20 minuten oventijd

Ingrediënten

1 pak pizzadeeg met potje tomatensaus

4 el Olijfolie extra vierge*

1 Kruidenmix paprika & peper*

½ pot geroosterde rode paprika's en

½ pot geroosterde gele paprika's, uitgelekt, drooggedept en in repen

100 g chorizo worst, in plakjes

100 g cherrytomaatjes

150 g minimozzarella, gehalveerd

1 blikje ansjovisfilets met kappertjes

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 200°C. Bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bestrijk een bakplaat met de helft van de olijfolie en bedek met een grote plaatpizza of 2 ronde pizza's. Mix tweederde van de kruidenmix door de tomatensaus en bestrijk dit gelijkmatig over het deeg. Beleg de pizzabodem met de geroosterde paprika's, plakjes worst, cherrytomaatjes, minimozzarella en uit elkaar getrokken ansjovisfilets. Strooi de rest van de kruidenmix er overheen. Bak de pizza in 15 tot 20 minuten knapperig en gaar. Besprenkel de pizza vlak voor het opdienen met de rest van de olijfolie. Serveer met een frisse salade.

Wijntip: **Cabernet Sauvignon**, Chili. Fair Trade Original