



Zelfgemaakte Foccacia (Italia)

Ingrediënten

- 2 st ui rood
- 1 st paprika groen
- 1 st courgetten
- 2 st peperocini rood
- 50 g Bergkaas
- 5 pl ham
- 2 teen knoflook

MeP

- Ui poetsen en in halve rondjes snijden
- Paprika wassen en in brunoise snijden
- Courgetten wassen en in julienne snijden
- Kaas raspen
- Ham in fijne streepjes
- Knoflook poetsen en in halve plakjes snijden

Bereidingswijze

- Doe wat olie in een koekenpan
- Fruit de knoflook en de uien aan
- Voeg de paprika en de courgetten eraan toe
- Laat de pan ff op lage temperatuur bakken
- Doe ietsjes bloem op het werkblad en
- Neem een bol deeg en haal uit de folie
- Plet ze met de handen en rol vervolgens zo dun mogelijk uit
- Maak een lepel sugo op de deeg en verdeel over de hele pizza
- Laat de rand wel ongeveer 2 cm vrij
- Verdeel de groenten uit de pan op de pizzabodem
- Scheur de ham in stukken en verdeel op de pizza
- Strooi wat kaas over de pizza (niet te veel)