

Peerfect pizza met brie en serranoham



Velthuizen
KEUKENS

🕒 30minuten

👥 8 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

Verse pizza bodem
2 peren
1 rode ui
1 stuk brie

Serranoham
Crème fraîche
Handje walnoten
Italiaanse kruiden

Chilivlokken
2 theelepels rietsuiker

Stap 2 | Pizza uitrollen en smeren

Selecteer de pizzastand op de oven en verwarm deze voor op 200 graden. Is deze stand niet standaard op jouw oven kan je de pizzastand herkennen aan het icoontje met de ventilator en daaronder een streepje. Neem een bakplaat en rol hierop de pizzabodem uit. Smeer met de bolle kant van een eetlepel de crème fraîche uit over de bodem. Bestrooi dan rijkelijk met de Italiaanse kruiden.

Stap 3 | Pizza beleggen

Verwijder het klokhuis uit de peren en snij deze in dunne plakken. De schil mag je laten zitten. Bestrooi de peren met rietsuiker en schep dit om. Beleg de pizza dakpansgewijs met de peren plakken. Beleg dan achtereenvolgend met plakken brie, rode ui in halve ringen en serranoham. Als laatste verdeel je de gehakte walnoten over de pizza. Bestrooi met chilivlokken.

Stap 4 | Pizza bakken

Plaats de pizza in de voorverwarmde oven en bak af in 20 minuten. Het voordeel van deze pizzastand is dat door de onderwarmte de bodem knapperig wordt terwijl de hete lucht zorgt voor een gelijkmatige verwarming van de toppings.

