



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

Deze heerlijke snelle pizza's van @CookingQueensNL zet je in een handomdraai op tafel. En met snel bedoelen we echt super snel!

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.
5. Eindig met een dun laagje kaas.
6. 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.
7. Garneer met wat blaadjes basilicum.

Eet smakelijk!