



Pizza met ham en ei



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 pizzadeeg (kant-en-klaar)
2 teentjes knoflook
200 ml tomatenpulp
200 gram kookhamreepjes
100 gram emmentaler (geraspt)
4 eieren
100 gram rucola
oregano (vers)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2.** Leg de pizzabodems op een bakplaat met bakpapier.
- 3.** Pel en plet de knoflook.
- 4.** Kruid de tomatensaus met oregano, peper en zout.
- 5.** Lepel de saus over de pizzabodems.
- 6.** Beleg met de hamreepjes, de knoflook en e geraspte kaas. Kruid met peper en zout.
- 7.** Breek over elke pizza een ei.
- 8.** Bak 10 à 15 minuten in de voorverwarmde oven of tot de eieren gestold zijn.
- 9.** Werk af met rucola.
- 10.** Besprenkel naar wens met olijfolie.