

# pizza





**! Na een tiental minuten mag de pizza uit de oven.**

**SMAKELIJK !!!**



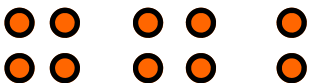
# Ingrediënten

- 1 kant-en klare pizzabodem
- 1 pot klaargemaakte tomatensaus
- olijfolie
- 2-tal plakjes ham
- knak-worstjes
- gemalen kaas
- enkele plakjes salami
- 1 of meer tomaten
- 1 paprika
- 1 ui
- 1 bakje champignons



# Kookmateriaal

- ronde bakvorm
- mes
- snijplank
- keukenkwast
- lepel
- ovenwant
- bord
- vuurvast rooster
- pizzames
- 





**Strooi kaas over de ganse pizza.**



**! Steek de pizza in de voorverwarmde oven (200 °C).  
Gebruik de ovenwanten.**



«Ik doe mijn werk.»

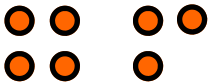
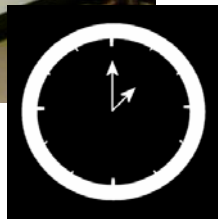




**Haal de pizzabodem uit de verpakking.**



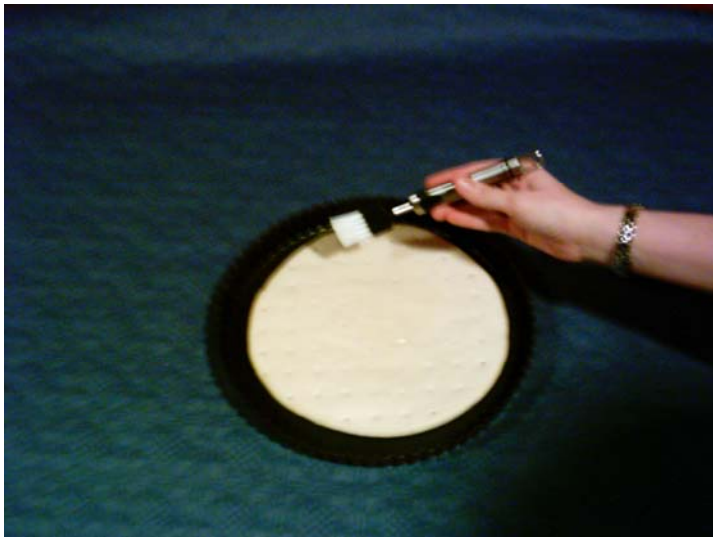
**Leg de pizzabodem in een bakvorm.**







**! Snij de champignons in dunne schijfjes.**



**Versier de pizzabodem met de verschillende ingrediënten.**



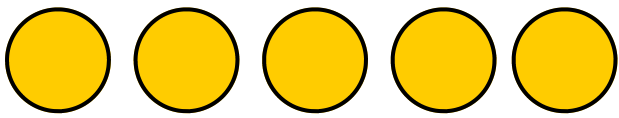


**Giet op de bodem een scheutje  
olijfolie.**



**Borstel de olie uit over de hele  
bodem.**





**! Snij de ham in kleine stukjes.**



**! Snij de knakworst in dunne plakjes.**







**Schep vijf lepels tomatensaus op de bodem.**



**Smeer de saus uit over de bodem.**





**! Snij de tomaat in schijven.**



**! Snij de paprika in kleine blokjes.**





**! Snij de ui in kleine stukjes.**



**! Snij de salami in kleine stukjes.**

