

Pitapizza champignons

Wat heb je nodig

- 5 maaltijd pita's
- 1 blikje tomatenblokjes
- 2 theelepels oregano
- 1 bakje champignons
- 1 ons salami
- 75 gram geraspte kaas



Doe de tomatenblokjes in de mengbeker.
Doe de oregano erbij.
Mix met de staafmixer tot een gladde saus.



Maak de champignons schoon.
Snijd de steeltjes van de champignons af.
Snijd de champignons in dunne plakjes.



Rasp de kaas of neem een zakje geraspte kaas.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Zet de oven op 180 graden.



Leg een pitabroodje op een plank.
Schep 2 eetlepels tomatensaus op het broodje.
Smeer de tomatensaus over het hele broodje.



Leg plakjes champignons op de tomatensaus.
Leg 2 plakjes salami op de champignons.
Doe dit bij alle broodjes.



Strooi er bij allemaal geraspte kaas over.
Leg de broodjes op de bakplaat en zet hem in de oven.
Bak de broodjes in 10 tot 15 minuten gaar.
