

Pitapizza paprika

Wat heb je nodig

- 5 maaltijd pita's
- 1 blikje tomatenblokjes
- 2 theelepels oregano
- 1 rode paprika
- 1 ons salami
- 100 gram geraspte kaas



Doe de tomatenblokjes in een schaalje.
Doe de oregano erbij.
Roer het goed door elkaar.



Was de paprika en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de paprika doormidden en haal de zaden eruit.
Snijd de paprika in kleine stukjes.



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 tomatenblokjes op het broodje.
Smeer het uit over het broodje.



Strooi 1 eetlepel geraspte kaas over de tomatenblokjes.
Leg er 2 plakjes salami bovenop.
Doe dit bij alle broodjes.



Schep op elk broodje 2 eetlepels paprika.
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.