

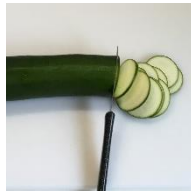
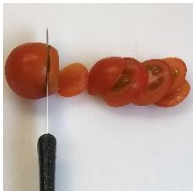
Pitapizza courgette

Wat heb je nodig

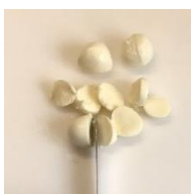
- 5 maaltijd pita's
- 1 blikje tomatenblokjes
- 2 theelepels oregano
- 1 bakje cherrytomaatjes
- 1 kleine courgette
- 1 zakje mini mozzarella
- 75 gram geraspte kaas



Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Doe de tomatenblokjes en de oregano in de mengbeker.
Mix met de staafmixer tot een gladde saus.



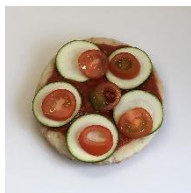
Was de tomaten en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de tomaten in dunne plakjes.
Was de courgette en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de courgette in dunne plakjes.



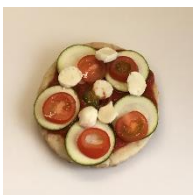
Giet de mozzarella in een zeef, boven de gootsteen.
Laat de mozzarella even uitlekken.
Snijd de mozzarella in plakjes.



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 courgette op de tomatensaus.
Leg plakjes tomaat bovenop de courgette.
Doe dit bij alle broodjes.



Verdeel de mozzarella over de 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.