

Pitapizza ham

Wat heb je nodig

- 5 maaltijd pita's
- 1 blikje tomatenblokjes
- 2 theelepels oregano
- 1 bakje mini mozzarella
- 1 ons ham
- 1 bakje olijven
- 75 gram geraspte kaas



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



Giet de mozzarella in een zeef en laat ze even uitlekken.
Snijd de mozzarella in plakjes.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.



Zet de oven op 180 graden.
Snijd de ham in reepjes.
Snijd de olijven door de helft.



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



Leg reepjes ham op de tomatensaus.
Leg er olijven en mozzarella bovenop.
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.