

Pitapizza margarita

Wat heb je nodig

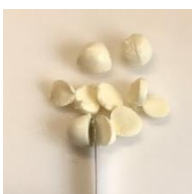
- 5 maaltijd pita's
- 1 blikje tomatenblokjes
- 1 blikje tomatenpuree
- 2 theelepels oregano
- 1 zakje mini mozzarella
- 5 takjes basilicum



Doe de tomatenblokjes in de mengbeker.
Schep de tomatenpuree erbij.
Doe de oregano er ook bij.



Mix met de staafmixer tot een gladde saus.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Zet de oven op 180 graden.



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



Was de basilicum onder de koude kraan.
Dep de basilicum droog met keukenpapier.
Leg een pitabroodje op een plank.



Schep 2 eetlepels tomatensaus op het broodje.
Smeer de tomatensaus over het hele broodje.
Doe dit bij alle broodjes.



Verdeel de mozzarella over alle broodjes.
Leg wat blaadjes basilicum op de broodjes.
Leg de broodjes op de bakplaat en zet hem in de oven.
Bak de broodjes in 10 tot 15 minuten gaar.
