

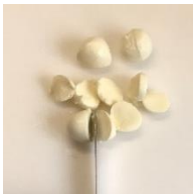
Pitapizza tonijn

Wat heb je nodig

- 5 maaltijd pita's
- 1 blikje tomatenblokjes
- 2 theelepels oregano
- 1 bakje mini mozzarella
- 1 blikje tonijn (op water) 145 gram
- 1 bakje olijven
- 1 kleine rode ui



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



Giet de mozzarella in een zeef en laat ze even uitlekken.
Snijd de mozzarella in plakjes.
Giet de tonijn in een zeef en laat ze uitlekken.



Zet de oven op 180 graden.
Pel de ui en snijd hem doormidden.
Snijd beide helften in ringen.
Snijd de olijven door de helft.



Schep 2 eetlepels tomatensaus op de broodjes.
Smeer de tomatensaus uit over de broodjes.
Leg plakjes mozzarella op de tomatensaus.



Leg de uienringen op de mozzarella.
Leg de tonijn op een bord en haal ze met een vork uit elkaar.
Verdeel de tonijn over de broodjes.



Leg olijven op de tonijn.
Leg de broodjes op de bakplaat en zet hem in de oven.
Bak de broodjes in 10 tot 15 minuten gaar.