

Pizza met truffel en pancetta



Benodigheden voor 2 personen:

- ❖ 1 x basisdeeg voor pizza (of kant-en-klaar deeg)
- ❖ 1 rode ui in halve ringetjes
- ❖ 1 doosje grot champignons
- ❖ snufje peper en zout
- ❖ 1 el Italiaanse kruiden
- ❖ 1 lt tijm
- ❖ 1 el truffel pasta
- ❖ 1 ons pancetta
- ❖ 100 gr mascarpone
- ❖ bol buffelmozzarella
- ❖ 2 eetlepels Parmezaanse kaas geraspt of vlokken
- ❖ handje rucola
- ❖ 1 eetlepel olijfolie

Bereidingswijze:

Maak het pizzadeeg volgens verpakking of recept. Verwarm de oven op 220°C. Verdeel het deeg en rol uit tot 2 ronde pizza's. Vouw de randjes eventueel iets omhoog en smeer in met een beetje olijfolie. Besmeer beide pizza's met een laagje mascarpone waarin de truffelpasta is geroerd tot aan 1 cm tot de rand. Beleg de pizza's met de gebakken champignons en rode ui. Bestrooi met wat Italiaanse kruiden en een snufje peper en zout. Bak de pizza in 20 minuten gaar en goudbruin in de oven. Bak de pancetta krokant en leg samen met een handje rucola op de pizza en bestrooi met Parmezaanse kaas.