Onze winkel Eext

**Stoombootpizza**

**Ingrediënten:**

* pizzadeeg (kant-en-klaar)
* tomatensaus (kant-en-klaar)
* kaas (geraspt)
* evt. cherry-/kerstomaatjes (gehalveerd)
* evt. bakje salami (in plakjes)
* evt. ui (in dunne ringen)
* evt. rode paprika (in ringen, zonder zaadjes)

**Bereiden:**

1. Rol het pizzadeeg uit op de bakplaat en snijd het in de vorm van een stoomboot.
2. Bestrijk het deeg met de tomatensaus en versier met hartige dingen die je lekker vindt.
3. Bestrooi als laatste met kaas en bak de pizza in circa 20 minuten gaar in een voorverwarmde oven van 200ºC.