

Andijvie op de pizza met ansjovis en burrata

Via Allerhande

Voor 1 pizza

Benodigheden: bakplaat, bakpapier

Ingrediënten:

- 1 pizzabodem met tomatensaus
- handje fijngesneden andijvie (ca. 60 gram per pizza)
- 1 el milde olijfolie
- 3 ansjovisfilets in olijfolie
- 1 el groene olijven, bijvoorbeeld Taggia olijven
- halve bol / 75 gram burrata (witte mozzarella-achtige kaas)

Bereiden:

- 1) Verwarm de oven voor op 220 graden. Leg de pizzabodems op een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel de andijvie over de pizzabodems. Besprenkel met de helft van de olie. Snijd de ansjovisfilets in stukjes en verdeel met de olijven over de pizza. Breng op smaak met peper.
- 2) Bak de pizza 6-8 min. in het midden van de oven goudgeel en knapperig.
- 3) Leg op elke pizza een halve bol burrata. Besprenkel met de rest van de olie en bestrooi met flink wat zwarte peper.