

Pizza met **Makreelschilfers van Boucaniers**



4 mensen

10 min voorbereiding

15-20 min koken

De ingrediënten

2 blikjes van 80g la belle-iloise Boucaniers makreelvlokken
250 g pizzadeeg
200 g tomatencoulis
1/4 rode peper (50 g)
2 bolletjes mozzarella
1 snufje oregano
30g pijnboompitten

De fasen

- 1- Verwarm de oven voor op 240°C (gasstand 8) en zet het rooster op een lage warmtestand
- 2- Laat de mozzarella uitlekken, snijd in plakjes en leg op elk rondje
- 3- Snijd de rode peper in kleine blokjes en strooi over de pizza's
- 4- Breng op smaak met zout en peper en bestrooi met oregano
- 5- Bak 15 tot 20 minuten tot de pizza's goudbruin zijn
- 6- Werk af met de Boucaniers makreelcrumble, een paar pijnboompitten en basilicumblaadjes voor het opdienen