

TUISGEMAAKTE PIZZA MET GEKOOPTTE BASIS



TUISGEMAAKTE PIZZA MET GEKOOPTTE BASIS

8 medium gevriesde "today" pizza's

5 pakkies spek

1 groot green pepper, gekap

1 heel groot blik pynappelstukke.

blok Cheddar kaas en blok wit Cheddar kaas of Mozzarella gerasper

Sous:

350 ml All Gold tamatiesous

$\frac{1}{2}$ bottel blatjang so 200 ml

4 eetlepels fyngekapte knoffel

2 eetlepels Italiaanse kruie

Meng die bestanddele.

Smeer jou sous so dik soos jy verkies op die bases.

Strooi jou kaas soveel soos jy verkies wit en geel Cheddar of Mozzarella.

Pak jou gesnyde stukkies spek bo-op die kaas dan die pynappelstukke en laaste die groen soetrussie stukkies.

Bak in oond vir 20 minute by 200°C dan grill so 2 minute van bo af.

Resep en foto: Ronell Muller Boshoff