



# Pizza met salami en venkel



## Bereidingstijd

30 min tot 1u



## Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 pizzadeeg (zie basisrecept)  
olijfolie (+ extra)  
2 venkelknollen (in dunne plakjes gesneden)  
peper en zout  
10 eetlepels tomatensaus (kant-en-klaar)  
gedroogde oregano  
1 handvol zwarte olijven  
32 plakjes salami  
250 gram mozzarella (in plakjes)

## Bereidingswijze

- 1.** Rol het deeg uit tot vier pizza's.
- 2.** Verhit in een grote braadpan een flinke scheut olijfolie en fruit hierin de venkel. Breng op smaak met peper en zout. Laat de venkel op een niet te hoog vuur traag en lang bakken totdat ze botermals is en lichtjes gekaramelliseerd.
- 3.** Bestrijk elke pizza met tomatensaus. Bestrooi met gedroogde oregano. Verdeel hierover de venkel, de olijven en de salami.
- 4.** Werk af met de mozzarella.
- 5.** Bedruppel met olijfolie en zet 12 minuten in een op 230 °C voorverwarmde oven.