

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.**