



# Griekse pizza



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

olijfolie  
4 teentjes knoflook (geperst)  
1 zak babyspinazie  
4 pizzadeeg (kant-en-klaar)  
tomatensaus (voor pasta, kant-en-klaar)  
120 gram smeltmozerella (geraspt)  
120 gram olijven (kalamata - ontpit en gehalveerd)  
1 blik artisjokharten (in kwartjes gesneden)  
1 rode ui (in ringen)  
200 gram kerstomaten (gehalveerd)  
1 pak feta (verkruid)  
1 eetlepel gedroogde oregano  
peper en zout  
1 bosje verse basilicum

## Bereidingswijze

- 1.** Verhit een scheutje olijfolie in een grote braadpan. Voeg de knoflook toe en meteen daarna de babyspinazie. Roer goed en laat 2 minuten aanbakken. Laat de spinazie uitlekken in een vergiet.
- 2.** Rol de pizzadegen uit en bestrijk ze met tomatensaus. Beleg vervolgens met de mozzarella, de spinazie, de olijven, de artisjokken, de rode ui en de kerstomaten
- 3.** Bestrooi ten slotte met fetakaas en oregano. Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Bak elke pizza 12 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Werk af met verse basilicumblaadjes en een scheutje olijfolie.