Duo-pizza met één veggie helft en één helft met pancetta

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

pizzadeeg (kant-en-klaar)
1 bol mozzarella
1⁄2 courgette (in dunne plakken)
2 mini gems
olijfolie
1 handvol groene apspergepunt
peper en zout
pancetta (enkele plakjes)
150 gram oesterzwammen
parmezaanschilfers
groene kruiden (tuinkers, basilicum of rucola)

Bereidingswijze

1. **Rol het pizzadeeg uit en beleg met plakjes mozzarella.**
2. **Bestrijk de plakjes courgette en gril ze in de grillpan.**
3. **Halveer de mini gems en bestrijk de snijkant met olijfolie. Gril deze eveneens kort. Doe hetzelfde met de asperges.**
4. **Beleg één helft van de pizza met deze gegrilde groenten.**
5. **Bak de oesterzwammen kort in olijfolie.**
6. **Breng op smaak met peper en zout.**
7. **Beleg de andere helft van de pizza met de pancetta en de gebakken oesterzwammen.**
8. **Zet de pizza 12 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven.**

9. **Werk ze af met parmezaanschilfers en groene kruiden (bv. tuinkers, basilicum of rucola). Bedruppel met beetje olijfolie en serveer.**