



Elvea, een feest uit Italië

Snelle panpizza



Ingredienten voor 1 Personen

| | |
|-------------|--|
| 2 | grote tortillavellen |
| 200 g | gemalen kaas |
| 4 eetlepels | ELVEA passata rustica met kruidentuiltje |
| 50 g | gekookte ham, in blokjes |
| 4 | kerstomaten, gehalveerd |
| 0,50 bollen | mozzarella, in stukjes versnipperd |
| 1 theelepel | Italiaanse kruiden |
| 1 handvol | rucola |

Bereiding

1. Neem een grote pan en zet deze op het vuur. Leg er een tortillavel in en bestrooi het met de helft van de gemalen kaas.
2. Leg er een tweede tortillavel bovenop, bestrijk dit met de passata en bestrooi met de rest van de gemalen kaas. Vouw de randjes van de wraps naar binnen.
3. Beleg de pizza nog met gekookte hamblokjes, kerstomaatjes en stukjes mozzarella. Strooi er de Italiaanse kruiden over en laat de panpizza bakken onder deksel tot de kaas mooi gesmolten is. Werk nog af met een handje rucola.

- Copyright foto's: Kaat Bosch
- In samenwerking met njam!
- Recept van Stephanie Bex, zoals gezien op [TikTok](#)

Recept info: Stephanie Bex

