

Ingrediënten en Recept



Bron

Martine Lycke

25/04/2015

Pizzadeeg van Lidl op bakplaat leggen



2 à 3 uien aanstoven met 2 teentjes look

500 g kippengehakt toevoegen

Bakken

Wat pijnboompitjes en Ricotta, walnoten pesto van Deluxe (Lidl) eraan toevoegen.

Je kan eender welke pesto hiervoor gebruiken.

Kruiden met 5 kruidenpoeder en wat

chilipoeder.

Meebakken



Pizza inwrijven met light room

Ui/kip-mengsel erop

Daarboven mozzarella light en 2 eitjes

Oven : 250°C – 10 tal minuten.

