

INGREDIËNTEN 2 PORTIES 35 MIN GEMIDDELD

1 pak Garden Gourmet Filetstukjes
1 kant en klare (vegan) pizzabodem
1 rode paprika, in hartjes gesneden
½ tl Provençaalse kruiden
75 g geraspte Emmentaler
Tomatensaus
½ bol burrata
Enkele takjes basilicum
Enkele takjes oregano

Verwen Valentijnsdag eens met dit hartvormige pizzarecept met onze Garden Gourmet Filetskutjes | Garden Gourmet

BEREIDING**1. Verwarm de oven**

Verwarm de oven op 200°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. Maak een hartvormige pizzabodem

Rol het pizzadeeg uit met een deegroller en snijd met een mes de pizzabodem in de vorm van een hart.

3. Verdeel de tomatensaus

Verdeel de tomatensaus over de pizzabodem.

4. Verdeel de overige ingrediënten

Werk vervolgens af met geraspte kaas, Provençaalse kruiden, rode paprika, burrata en filetstukjes.

5. Bak de pizza

Bak de pizza volgens de instructies op de verpakking.

6. Werk af met basilicum en oregano

Haal de pizzabodem uit de oven en werk af met basilicum en oregano. Serveer onmiddellijk.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**