



Gewaagd: Pizza Kip Sate!

Voor de liefhebbers van kip, sate en pizza heeft Marco de ultieme pizza recept gemaakt. Niet voor niets zijn favoriete pizza en ook nog eens eenvoudig te maken!

Ingredienten

- Kipsate
- Gebakken uitjes
- Mozzarella
- Satesaus
- Cashewnoten

- Pizza kaas



Bereiding

Meng de geitenkaas en crème fraiche door elkaar. Dit wordt het sausje voor op de bodem. Er mag wat peper door heen. Schil de peren in stukjes en knijp de citroen uit over de peren. Dit om te voorkomen dat de peren verbranden. Leg de peren op het mengsel van geitenkaas en crème fraiche en de pizza kan de oven in. Wanneer de pizza uit de oven komt, de pizza beleggen met de rucola sla. Daarna.... Wederom genieten van een overheerlijke pizza.

Een ingezonden recept van Marco van Bergeijk