



Ingrediënten

1 grote rode ui
1 groene paprika
12 GRK Kalamata olijven
2 el olijfolie
Gedroogde oregano naar smaak
1 grote, dunne, knapperige, kant-en-klare pizzabodem
200 g GRK tomatensaus
6 el GRK tomaten olijven spread
150 g feta verkruid

Bereiden

Griekse pizza met feta en olijven

1. Verwarm de oven voor op 220 graden. Snij de ui, paprika en kalamata olijven in dunne plakjes. Meng ze in een kom met 2 el olijfolie en de oregano.
2. Bereid de kant en klare pizzabodem volgens de verpakking. Rol het pizzadeeg uit op een met bakpapier bekleedde bakplaat en vouw de randjes van het deeg omhoog.
3. Verdeel de GRK tomatensaus met de bolle kant van een lepel over de pizzabodem. Bestrooi naar wens met wat peper en zout. Beleg de bodem met de ui, paprika en kalamata olijven. Schep als laatste kleine schepjes GRK tomaten olijven spread op de pizza. Bak de pizza in 15 minuten. Verkruid de feta en snij de tomaat in dunne plakjes, verdeel dit vervolgens over de pizza. Bak nog eens 10 min.

Eet smakelijk - Kali oreksi!