

# Vijgen-pizza met geitenkaas

ongeveer 1 stuk



eenvoudig

tot 40 Min.



## Ingrediënten:

### Ingrediënten:

- 1 Dr. Oetker Pizza Tradizionale Quattro Formaggi
- 2 eetl. pijnboompitten
- 2 vijgen
- 75 g geitenkaas
- tijm

## 1 Bereiding:

Rooster de pijnboompitten in een vetvrije pan en laat ze afkoelen op een bord. Verwarm de oven voor.

**Elektrische oven: 220 °C**

**Heteluchtoven: 200 °C**

2 Zodra de oven op temperatuur is, plaats je de pizza op het middelste rooster en bak je hem 11 tot 14 minuten.

3 Was de vijgen en snijd ze in plakjes. Snijd de geitenkaas in plakjes. Was de tijm en pluk de bladeren. Verdeel de geitenkaas over de gekookte pizza, voeg de tijm en vijgen toe. Bestrooi met pijnboompitten.

### Tip from the Test Kitchen

- Als je geen verse vijgen hebt, kun je ook gedroogde vijgen gebruiken.