



PIZZA PESTO BURRATA

Ingrediënten:

- pizzadeeg
- 4 el pesto
- 2 el crème fraîche
- 4 el zongedroogde tomaten
- 1 bol burrata
- 50 g rucola

Benodigheden:

- hitteschild
- pro set
- pizzasteen
- pizzamond
- pizzaschep
- houten snijplank
- strooi bloem

Steek een grote hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® tot 150 °C en plaats de pro set in de Kamado. Plaats het hitteschild en de pizza steen op de Kamado en leg het standaard rooster erin. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 350°C.

Mix de pesto met de crème fraîche, breng op smaak met zout en peper.

Bloem het aanrecht. Duw het pizzadeeg uit elkaar. Verdeel het pesto mengsel over de pizza en verspreid de tomaten over het deeg.

Door middel van de pizza mond kun je gemakkelijk en snel de pizza in de Kamado doen. Zo verlies je weinig warmte en bak je de perfecte pizza. Gebruik de pizza schep om de pizza in de Kamado te doen.

Bak 3-5 minuten af.

Kamado set up:
pizza

Voeg de burrata toe en laat deze smelten over de pizza. Maak af met rucola.

Dit recept is voor 3-4 personen. Je kunt dit recept ook maken in de keuken. Gebruik hiervoor een oven en een koekenpan.