**Pizza calzone**

tomatenblokjes uit blik
champignons
puntpaprika’s
ui
knoflook
[pizzadeeg](https://www.creatief-koken.be/basis/6150.htm)

gekookte beenham
oregano
salie
gedroogde basilicum
peper en zout
buffelmozzarella
eieren
olijfolie

Rol het [**pizzadeeg**](https://www.creatief-koken.be/basis/6150.htm) uit, leg een laag tomatenblokjes met daarop de gesneden champignons, puntpaprika in ringetjes gesneden, een paar ringetjes gefruite ui, geplette teentjes knoflook en reepjes gekookte ham.

Kruid met oregano, salie, gedroogde basilicum, peper en zout. Snijd de buffel-mozzarella in schijven en leg die op de vulling.

Maak een kuiltje in het midden van de vulling en breek er een ei in. Vouw de pizza dicht en druk de rand goed aan. Bestrijk met eigeel.

Zet in een voorverwarmde oven van 250°C gedurende 12 à 15 minuten.