**Pizza o sole mio**

buffelmozzarella  
parmezaan  
kerstomaatjes  
eieren  
kalkoenham  
champignons  
tomatenconcentraat  
olijfolie  
peper & zout  
[pizzabodem](https://www.creatief-koken.be/basis/6150.htm)  
oregano  
basilicum  
tijm  
knoflookpoeder

Als je hem niet zelf maakt, kies dan voor een grote vierkante [**pizzabodem**](https://www.creatief-koken.be/basis/6150.htm). Rol uit en bedekt daarmee op bakpapier een volledige ovenschaal. Prik er met een vork gaatjes in. Meng tomatenconcentraat met wat olijfolie en de kruiden en bestrijk daarmee de bodem.

Bouw verder op met kalkoenham, gesneden champignons, gehalveerde kerstomaatjes en parmezaanschilfers. Laat open ruimten voor de eieren en beleg de rest met schijven buffelmozzarella.

Zet de pizza 8 minuten in een voorverwarmde oven op 210°C. Breek ondertussen de eieren en giet ze met ongeschonden dooier in individuele glaasjes.

Haal de pizza uit de oven, giet voorzichtig de eieren op de voorziene plaatsen en zet de pizza terug een paar minuutjes in de oven. Beoordeel op zicht de nodige baktijd. Het eiwit moet gestold zijn, de dooiers liefst niet volledig.

Haal de pizza uit de oven en snijd hem in vierkanten die passen op gelijkvormige borden. Serveer met gearomatiseerde olijfolie.