**Pizza met parmaham en verse basilicum**

passata  
tomatenconcentraat  
knoflookpasta  
tijm  
oregano  
peterselie  
olijfolie  
champignons  
[pizzabodem](https://www.creatief-koken.be/basis/6150.htm)

gekookte ham  
rode ui  
gefrituurde uitjes  
kerstomaatjes  
verse basilicum  
parmaham  
gruyère  
parmezaan  
basamicospray  
peper en zout

**De pizzabodem**. In dit recept werd gekozen voor een [**bloemkool pizzabodem**](https://www.creatief-koken.be/eigentijds/5710.htm), in de handel te koop. Je kan die ook zelf maken of een gewone [**pizzabodem maken**](https://www.creatief-koken.be/basis/6150.htm) of kopen.

Maak een tomatensausje met een bokaaltje passata, een blikje tomatenconcentraat, een paar eetlepels knoflookpasta en een flinke scheut olijfolie. Meng met een eetlepel gedroogde peterselie, tijm en oregano. Breng op smaak met peper en zout.

**Andere voorbereidingen**. Snipper een rode ui. Snijd een paar witte champignons in schijfjes, bestuif ze met olijfoliespray en kruid ze met gedroogde peterselie en geritste tijm. Laat even marineren. Snijd een dikke schel gekookte ham in fijne blokjes. Halveer een handvol kerstomaatjes.

Pluk een handvol verse basilicumblaadjes, maak schilfers van een blok parmezaan en scheur een paar plakjes parmaham.

**De opbouw.** Smeer deze saus uit over de pizzabodem zodat die er volledig mee bedekt is. Schik op deze laag de gemarineerde champignonschijfjes, de hamblokjes, de gesnipperde rode ui, gefrituurde uitjes en de gehalveerde kerstomaatjes.

Bedek de pizza met geraspte gruyère. Leg hem op een voorverwarmde pizzasteen in een oven op 220°C. Laat tien tot 15 minuten bakken tot de bodem mooi krokant is en de kaas gesmolten en lichtbruin gekleurd is.

**De afwerking**. Haal de pizza uit de oven. Werk af met parmaham, basilicumblaadjes, parmezaanschilfers en balsamicospray.

**Variant**: dezelfde pizza maar ‘o solo mio’ met een eitje in het midden. Om het eigeel vloeibaar te houden moet je eerst het eiwit op de pizza gieten. Wacht tot het gestold is en schep er pas een paar minuten voor het einde van de baktijd, het eigeel op.