

---

## Zoete-aardappelpizza

met spekjes en oude kaas



Cooking Time



2 personen

## Wat je van ons krijgt

- prei
- korianderpoeder
- geraspte oude kaas <sup>7</sup>
- verse kervel
- zoete aardappel
- gerookte spek reepjes
- crème fraîche <sup>7</sup>
- pizza deeg <sup>1</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

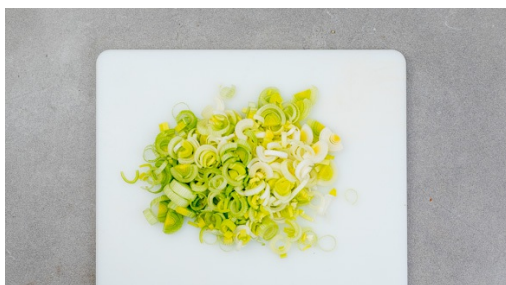
- 2 bakplaten
- middelgrote koekenpan
- oven
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

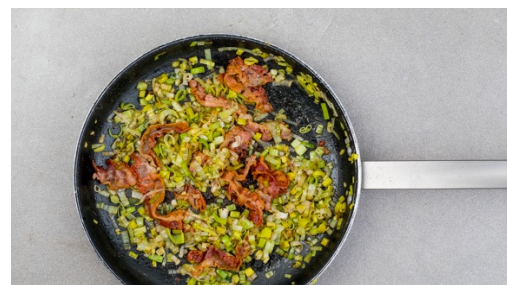
Kan sporen van allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie



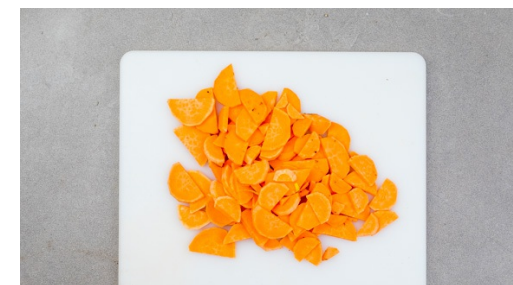
### 1. Prei snijden

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne, halve ringen. Doe de **preiringen** in een zeef of vergiet en spoel ze grondig onder de koude kraan.



### 2. Spekjes en prei bakken

Verhit 1 el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg het **korianderpoeder** toe en roerbak ca. 30sec. Voeg dan de **spekplakjes** en de **preiringen** toe. Bak 3-5min totdat het **spek** goudbruin is en de **preiringen** zacht zijn. Breng met 1/4tl zout en peper naar smaak.



### 3. Aardappel snijden

Boen of schil de **zoete aardappel** en snijd hem in de lengte doormidden en vervolgens in dunne plakjes.



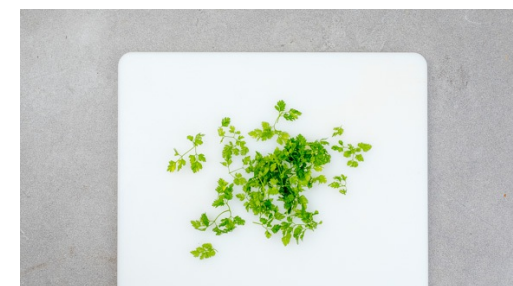
### 4. Pizzadeeg voorbereiden

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Bestrijk het **deeg** gelijkmatig met de **crème fraîche** tot ca. 2cm van de rand en bestrooi met zout en peper.



### 5. Pizza beleggen

Verdeel dan de **zoete aardappelplakjes**, het **gebakken spek** en de **prei** over de **pizza**. Bestrooi met **geraspte kaas** en bak de **pizza** in 15-18min gaar en goudbruin.



### 6. Kervel snijden

Pluk de **kervelblaadjes**, hak ze grof en doe de steeltjes weg. Bestrooi de **pizza** met de **kervel** en snijd de **pizza** in stukken.