
Zoete-aardappelpizza

met spekjes en oude kaas



Cooking Time



Voor 3-4 personen

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

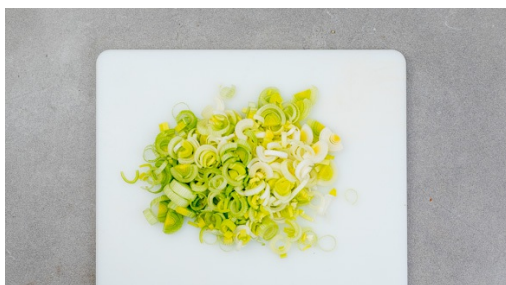
- 2 bakplaten
- middelgrote koekenpan
- oven
- zeef

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

Allergenen

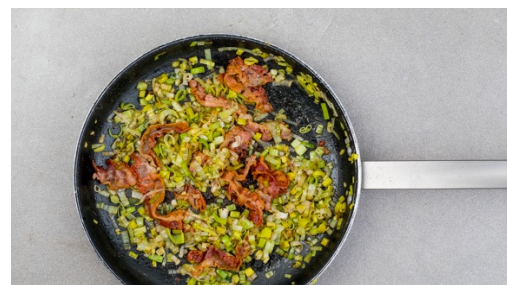
Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



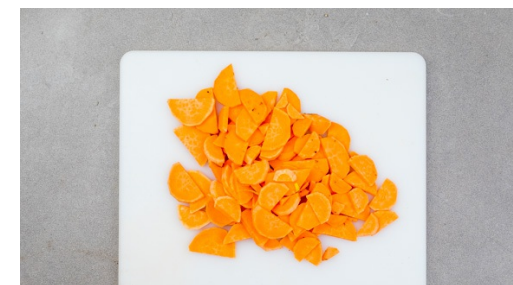
1. Prei snijden

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de **preien** 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 intussen de **zoete aardappels** en snijd ze in de lengte doormidden en vervolgens in dunne plakjes.



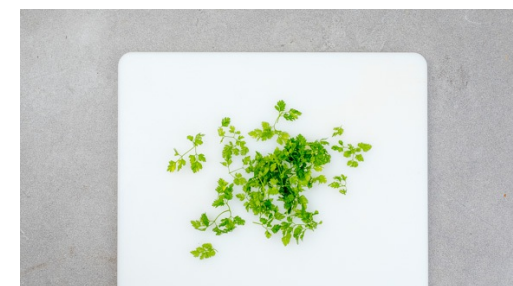
4. Pizzadeeg voorbereiden

Rol beide **stukken pizzadeeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Bestrijk de **pizza's** 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's**. Bestrooi met **geraspte kaas** en bak de **pizza's** in 15-18min gaar en goudbruin. Wissel de bakplaten halverwege om.



6. Kervel snijden

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