



Winterpizza

Met spruitjes en spekreepjes

INGREDIËNTEN

- 1 pak mix voor pizzadeeg
- 300 gr spruitjes
- 200 gr spekreepjes
- 250 ml crème fraîche
- 200 gr geraspte pizzakaas
- 200 gr boerenkool
- 200 gr zuurkool
- 4 teentjes knoflook
- 200 ml olijfolie
- 6 takjes tijm

Bereidingswijze



4 personen



20 minuten

1. Bereid het pizzadeeg volgens de verpakking. Maak de spruiten schoon en kook ze 8 minuten voor. Giet ze af en snijd ze dan in plakjes. Snijd de teentjes knoflook in superdunne plakjes en meng ze met de olijfolie.
2. Verwarm de oven op 200°C.
3. Rol het gerezen pizzadeeg uit tot een ovale lap. Leg het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel de crème fraîche erover. Laat 4 cm van de rand vrij. Bestrijk de rand van de pizza met de knoflookolie. Verdeel over de crème fraîche de boerenkool, wat geraspte kaas, dan de plakjes spruitjes en weer wat geraspte kaas. Als laatste de zuurkool en de spekreepjes.
4. Besprenkel met knoflookolie en de rest van de geraspte kaas. Haal de takjes tijm door de olijfolie en leg ze op de pizza. Bak de pizza volgens de verpakking goudbruin.
5. Serveer met de rest van de knoflook olie.

SERVEERTIP

Lekker met een witte wijn en extra crème fraîche