



V2: Kaaspizza met bio-kipstukjes

met gebakken prei en tomaten



ca. 35min



2 personen

Dit is misschien wel de meest kindvriendelijke pizza die we ooit ontwikkelden. En nog steeds net zo smakelijk voor grote mensen! Het geheim is een heleboel kaas, malse biologische kipstukjes, prei, die we eerst zachtjes garen in boter en tot slot nog meer kaas.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 prei
- 1x biologische kipstukjes
- 2 tomaten
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 100g jonge Goudse, geraspt ⁷
- 1 zakje goulashkruiden
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ⁷
- peper en zout

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1075kcal, vet 41.6g, koolhydraten 105.5g, eiwit 63.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Pel de **knoflook** en snijd fijn. Halveer de **prei** in de lengte en snijd 'm in dunne reepjes. Spoel af in een zeef. Dep de **kipstukjes** droog.



4. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat.



2. Prei bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el boter. Voeg de **prei** en **knoflook** toe, bestrooi met een flinke snuf zout en bak 3-4min, tot de **prei** zacht is. Neem de pan van het vuur.



5. Pizza beleggen

Bestrooi het **deeg** met de **geraspte kaas** en verdeel de **prei**, **kip** en **tomaat** erover. Bestrooi met de **helft van de goulashkruiden** en een snuf peper. Bak de **pizza** in 15-17min gaar en goudbruin in de oven.



3. Tomaten snijden

Snijd de **tomaten** in blokjes.



6. Afmaken & serveren

Rasp de **harde kaas** over de **pizza**, snijd 'm in stukken en serveer.