



Kaaspizza met biologische kip

met gebakken prei en tomaat



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. Aanvallen!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 prei
- 1x biologische kipstukjes
- 2 tomaten
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 100g jonge geraspte kaas ²
- 1 zakje goulashkruiden
- 1 blokje Italiaanse kaas ²

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ²
- 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), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1073kcal, vet 41.5g, koolhydraten 105.4g, eiwit 63.6g



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 in dunne reepjes. Spoel af in een zeef en laat uitlekken. Dep het **vlees** droog.



4. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat.



2. Prei bakken

Smelt 2el boter in een middelgrote koekenpan. Bak de **prei** en **knoflook** met een flinke snuf zout 3-4min op middelhoog vuur, tot de **prei** zacht is. Neem dan 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. Tomaat snijden

Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snijd in blokjes van 1-2cm.



6. Afmaken & serveren

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