



Zoete aardappelpizza met spek

en prei met oude kaas



20-30min



2 personen

Laat het de Italianen maar niet weten, maar wij zweren bij dit recept. Zoete aardappel op een pizza is ontzettend lekker, vooral in combinatie met crème fraîche, ontbijtspek en kervel. De knapperige korst van de pizza zorgt samen met de geraspte, oude kaas voor een onweerstaanbare maaltijd.

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 1 sachet komijnpoeder
- 1x spekplakjes
- 2 zoete aardappels
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 zakje geraspte oude kaas ⁷
- 10g verse kervel

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- grote koekenpan
- bakplaat

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

Kooktip

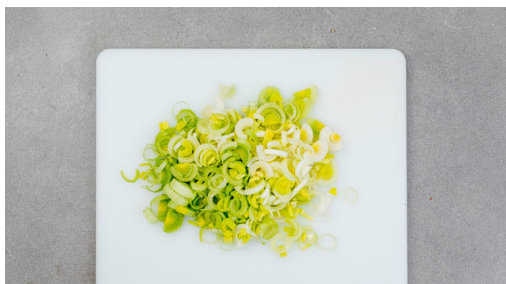
De porties zijn royaal. De berekening van de voedingswaarden is gebaseerd op 3 porties.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 893kcal, vet 43.4g, koolhydraten 94.4g, eiwit 29.8g



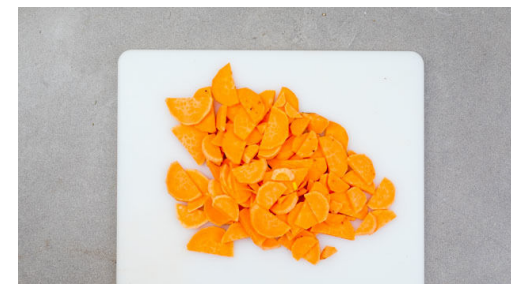
1. Prei snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in reepjes.



2. Spekjes en prei bakken

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



3. Aardappel snijden

Snijd de **zoete aardappels** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Je hoeft ze niet per sé te schillen.



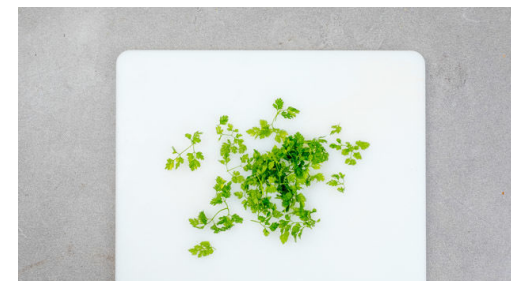
4. Pizzadeeg voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Bestrijk het **deeg** gelijkmatig met de **crème fraîche** en bestrooi met zout en peper.



5. Pizza beleggen

Verdeel de **aardappel**, het **spek** en de **prei** over de **pizza**. Bestrooi met de **kaas** en bak de **pizza** in 15-20min gaar en goudbruin.



6. Kervel snijden

Hak de **kervelblaadjes** grof en bestrooi de **pizza** ermee. Snijd de **pizza** in stukken(zie tip, links).