



Pizzetta alla carbonara

met malse kip, spek en broccoli



30-40min



2 personen

Een pizzetta (meervoud: pizzette) is - zoals de naam misschien al doet vermoeden - een kleine pizza. Over de daadwerkelijke grootte van de pizzetta zijn de meningen verdeeld. De omvang varieert van eenhapsgerechtje tot eenpersoonspizza. Die laatste maak je vandaag. Je gebruikt flammkuchendeeg als basis en belegt de pizzetta met heerlijk romige crème fraîche, zoute spekjes, broccoli en ei.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1x broccoli
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1x kipstukjes
- 1x spekjes
- 2 eieren ³
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- fijne keukenrasp

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 913kcal, vet 42.0g, koolhydraten 65.3g, eiwit 59.5g



1. Ui snijden

Verwarm de oven voor op 210°C. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen.



2. Broccoli snijden

Snijd hapklare roosjes van de **broccoli** en snijd de **stam** in kleine blokjes.



3. Saus maken

Meng de **crème fraîche** met de **ui**, 2el water en een snuf peper en zout.



4. Deeg vormen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit. Snijd het **deeg** in de breedte door, zodat je twee rechthoeken hebt. Rol de randjes naar binnen toe om en knijp de uiteinden van het **deeg** tot een puntje samen (zodat je een oogvorm hebt). Leg het **deeg** op een bakplaat met bakpapier.



5. Pizette beleggen

Bestrijk het **deeg** met de **saus** en beleg met de **broccoli**, **kip** en **spekjes**. Maak in het midden van het beleg een holte breek daarboven een **ei**. Rasp de **kaas** grof boven de **pizette**.



6. Pizette bakken

Bak de **pizette** 15-20min onderin de oven, tot het **deeg** gaar is en het **eiwit** gestold.