



## Amerikaanse pizza

met bacon, ei en babyspinazie



30-40min



2 personen

In de VS zijn ze dol op ontbijten. Veel mensen eten een uitgebreid ontbijt buiten de deur. Ook favoriet is het concept 'breakfast for dinner'. Je eet - de naam zegt het al - ontbijtgerechten als avondeten. Het is een regelmatig terugkerend evenement in Amerikaanse huishoudens en ook wij hebben er wel oren naar. Daarom deze pizza met ei en crispy bacon. Net zo lekker zondagochtend als op een doordeweekse avond.

## Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1x cherrytomaten
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 rol pizzadeeg <sup>1</sup>
- 1x babyspinazie
- 1x spekplakjes
- 1 blokje Italiaanse kaas <sup>7</sup>
- 2 eieren <sup>3</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

## Kookgerei

- oven
- bakplaat
- middelgrote koekenpan met deksel
- 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 923kcal, vet 41.9g, koolhydraten 101.8g, eiwit 34.9g



### 1. Pizzasaus maken

Verwarm de oven voor op 220°C. Pel en rasp of hak de **knoflook** fijn. Halveer de **cherrytomaten**. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **knoflook** 30sec en voeg de **tomaten**, de **helft van de tomatenpuree** en 50ml water toe. Stoof 5min met deksel en dan 2min zonder. Breng de **sous** op smaak met een flinke snuf zout, peper en een snuf suiker.



### 4. Spek snijden

Haal de **plakjes spek** los en snijd ze in de breedte doormidden. Rasp de **kaas** fijn.



### 2. Deeg voorbakken

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend papier uit op een bakplaat. Prik in met een vork en bak 5-7min voor in de oven, tot het **deeg** begint te kleuren.



### 5. Pizza beleggen

Bestrijk het **deeg** met de **sous**. Verdeel er de **spinazie**, het **spek** en de **kaas** over. Bak de **pizza** ca. 5min in de oven.



### 3. Spinazie voorbereiden

Hussel de **spinazie** om met 1el olijfolie en een snuf zout en peper.



### 6. Eieren garen

Breek voorzichtig de **eieren** boven de **pizza**. Plaats terug in de oven en bak nog 6-8min, afhankelijk van hoe zacht je het eiwit wil.