

## Aspergepizza

**Ingrediënten:** (bijgerecht 4 personen)

1 ui  
1 pak pizzadeeg (uit het koelvak)  
125 gr. crème fraîche  
100 gr. Geraspte jong belegen kaas  
150 gr. Beenhamreepjes  
100 gr. Groene of witte aspergetips  
1 kleine courgette  
1 puntpaprika  
Italiaanse kruiden  
Eventueel 2 eieren



### **Bereiding:**

Verwarm de oven voor op 190 graden.

Snijd de ui in dunne ringen.

Snijd de courgette in dunne plakjes en de paprika in dunne reepjes (gebruik hiervoor een mandoline)

Rol het deeg uit op een met bakpapier beklede bakplaat en rol met de deegroller nog ietsje verder uit, zodat de hele bakplaat bedekt is. Bestrijk het deeg met crème fraîche en bestrooi met de geraspte kaas, uienringen, Italiaanse kruiden en beenhamreepjes. Verdeel de aspergetips, courgetteschijfjes en paprikareepjes erover. Tik de eieren en doe ze op de pizza.

Bak de pizza 20 minuten onder in de oven.

Bestrooi met wat versgemalen peper.

(Recept van Allerhande)



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)

