

# Recept!

## Pizza met gebakken prei, ham & ui

### Ingrediënten

2 rollen vers pizzadeeg  
2 preien  
2 rode uien  
2 pakjes. crème fraîche  
200 gram achterham  
200 gram (geraspte) belegen kaas  
olijfolie  
peper en zout

### Bereiding:

Verwarm je oven voor op 200 graden. Beleg de ovenplaat met je pizzabodem en bestrijk deze met de losgeklopte creme fraiche. Dit gaat het makkelijkst met de achterkant van een lepel.

Verhit een hapjespan op laag vuur en verwarm hier wat olijfolie in. Snijd de prei in dunne ringetjes en bak deze met wat versgemalen peper in de olijfolie tot ze mooi gekleurd en glazig zijn.

Verdeel de plakken ham over de pizzabodem en bestrooi met wat peper, doe hier de gebakken preiringetjes overheen. Snijd ook de ui in dunne ringetjes en verdeel ook deze over de pizza. Bestrooi tenslotte met de geraspte kaas en doe er nog wat versgemalen peper en zout overheen.

Bak de pizza ongeveer 15 minuten in je voorverwarmde oven.

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: [www.kookidee.nl](http://www.kookidee.nl)  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel