



Hoofdgerechten

Pizza primavera met asperges

Voor 2 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar pizzadeeg
30 gram parmezaanse kaas
12 groene asperges
200 gram ricotta
1 eetlepel honing
1/2 citroen (zeste)
olijfolie
zwarte peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden. Verwijder de uiteinden van de asperges. Snij ze in dunne slierten en schik op een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel de asperges met olie, bestrooi met zout en hussel goed onder elkaar. Bak de asperges 5 minuten in de voorverwarmde oven.

Roer intussen de helft van de ricotta, een flinke scheut olijfolie en de citroenschil onder elkaar in een kom. Kruid met peper en zout.

Leg de gegrilde asperges op een bord om ietsje af te koelen. Verhoog de temperatuur van de oven naar 200 graden.

Leg het pizzadeeg op de bakplaat die je hebt gebruikt om de asperges te roosteren. Verdeel er het ricottamengsel over, maar laat een rand van 2,5 cm over voor de korst.

Bestrooi met de Parmezaanse kaas, verdeel de asperges erover en werk af met een draai van de pepermolen. Bak 10 tot 12 minuten in de voorverwarmde oven tot de kaas gesmolten en de korst bruin is.

Werk net voor het serveren af met de honing en een toef van de overgebleven ricotta.

Keukenbenodigdheden

Oven

