



Hoofdgerechten

Hapjes

## **Bourgondische pizza met spek, ei en papritoms**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

2 PinsaChef Classica pizzabodems

400 gram spekblokjes

40 papritoms

2 takjes peterselie

peper

zout

### **Bereidingswijze**

Verwarm de barbecue of oven voor op 180°C. Bak de spekblokjes krokant. Haal het spek uit de pan of schotel en bak de papritoms in het spekvet. Kruid met peper en zout. Als ze gaar zijn kan je ze pletten met een vork.

Smelt ondertussen een klontje boter in een andere pan of schotel en bak de spiegeleitjes. Kruid met peper en zout.

Bak ondertussen de pinsabodem volgens de instructies op de verpakking.

Tijd voor de garnering. Verspreid de papritoms over de bodem, leg daarboven de spekblokjes en de eieren. Werk af met verse peterselie.

