



KOKEN MET EEN BUDGET

Plaatpizza met spinazie en spekjes

HOOFDGERECHT

🕒 25 + 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 5 el olijfolie
- 🛒 100 g gerookte spekreepjes
- 🛒 450 g spinazie (panklaar)
- 🛒 1½ teentje knoflook (fijnggehakt)
- 🛒 75 g kwark
- 🛒 25 ml melk
- 🛒 bloem (om te bestuiven)
- 🛒 150 g zelfrijzend bakmeel
- 🛒 1 vleestomaat (in dunne plakken)
- 🛒 125 g zachte geitenkaas (verkruimeld)
- 🛒 25 g zonnebloempitten of pijnboompitten

MATERIAAL: deegroller, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verhit 1 eetlepel olie in een wok en bak hierin de spekreepjes lichtbruin.
3. Schep ze uit de wok en houd apart.
4. Roerbak de spinazie en knoflook in het bakvet en voeg nog 2 eetlepels olie toe.
5. Laat uitlekken en afkoelen in een vergiet als de blaadjes iets zijn geslonken. Druk zo veel mogelijk vocht uit de spinazie.
6. Meng de kwark met de melk, 6 eetlepels olie en 1 theelepel zout. Bestuif het werkblad met bloem. Roer het kwarkmengsel door het bakmeel en kneed er een soepel deeg van.
7. Rol het deeg uit tot een dunne lap en leg op de bakplaat, of maak er 4 kleinere ronde bodems van. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem en verdeel de spinazie erover.
8. Bestrooi met de spekjes en leg de plakken tomaat erop. Verdeel de kaas en zonnebloempitten erover.
9. Bak de pizza in de oven in 16-18 minuten goudbruin en gaar.

TIP 1: Bestrijk de pizzabodem met groene of rode pesto voordat je de spinazie erop schept.

TIP 2: Neem kruidenroomkaas in plaats van geitenkaas.

Bron: boodschappen.nl

