



## Lentepizza met groene asperges en doperwten

**2 PERSONEN**

🕒 25 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🥄 2 bloemkool pizzabodems
- 🥄 6 el mascarpone
- 🥄 8 groene asperges
- 🥄 ½ courgette, in dunne plakjes
- 🥄 1 citroen
- 🥄 handje doperwten
- 🥄 zakje waterkers
- 🥄 handje verse munt
- 🥄 olijfolie
- 🥄 zout en peper

**MATERIAAL:** dunschiller

**ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Blancheer eerst de doperwten kort in kokend water: zo'n 3 minuten.
3. Schep ze eruit, houd ze onder de koude kraan en laat ze uitlekken.
4. Was de asperges en snijd ze met een dunschiller in dunne plakjes.
5. Dat gaat het beste als je ze plat op een snijplank legt.
6. Houd de asperges met je vingers tegen terwijl je er met de dunschiller overheen gaat.
7. Rasp de schil van de citroen en zet die even apart.
8. Snijd de citroen doormidden en knijp een helft uit boven een kommetje.
9. Voeg vier eetlepels olijfolie toe, wat peper en zout en klop het door elkaar tot een dressing.
10. Zet opzij.
11. Bestrijk de pizzabodems met een eetlepel olijfolie.
12. Dat zorgt ervoor dat eventueel vocht uit de groenten niet teveel doordringt tot de bodem, we willen geen kleffe pizza!
13. Schep de mascarpone erop en spreid die uit.
14. Beleg de pizza's daarna met wat plakjes courgette en drapeer er wat van de geschaafde groene asperges op.
15. Maal er wat zwarte peper overheen, een snuf zout en zet 10 tot 12 minuten in de oven, tot de pizzabodems aan de randen goudbruin zijn.
16. Bestrooi de lentepizza met de doperwten, wat blaadjes munt en de citroenrasp.
17. Maak de waterkers aan met de citroendressing en serveer bij de pizza's.

**BRON:** [culy.nl](https://culy.nl)

