



Pizza met groene asperges en ricotta

2 PERSONEN

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥒 ½ pak vers pizzadeeg
- 🥒 Tomatensaus, voor op de pizza
- 🥒 175 g groene asperges
- 🥒 1 bio citroen
- 🥒 Ricotta, bij voorkeur cremosa
- 🥒 ½ tl gedroogde oregano
- 🥒 20 g pecorino kaas
- 🥒 ½ blikje ansjovis filets, in olijfolie
- 🥒 extra vergine olijfolie
- 🥒 verse rode peper, optioneel

MATERIAAL: grillpan, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor volgens de temperatuur die op de verpakking van de pizza staat.
2. Haal de pizzabodem alvast uit de koelkast.
3. Snijd 1 à 2 cm van de onderkant van de asperges en schil indien nodig het dikkere gedeelte.
4. Grill de asperges op grillstand in de oven of verhit een grillpan en voeg zodra de pan heet is de asperges toe met een beetje olijfolie, zout en peper.
5. Grill ze net niet helemaal gaar.
6. Ze gaan hierna nog in de oven waar ze ook nog doorgaren.
7. Rasp de citroen en pers deze daarna uit.
8. Meng de rasp en het sap van de citroen door de ricotta samen met de oregano en wat zout en peper.
9. Eventueel kun je er nog wat olijfolie doorheen mengen.
10. Neem de bakplaat en leg daar bakpapier en daarna de pizzabodem op.
11. Verdeel de tomatensaus gelijkmatig over de pizzabodem en zo dicht mogelijk op de randjes.
12. Verdeel daarna de ricotta over de tomatensaus.
13. Doe dit eventueel met een klein lepeltje zodat je overal wat kleine beetjes kunt plaatsen.
14. Verdeel de asperges om en om over de bodem en leg de ansjovisfilets ertussen.
15. Je kunt ze ook kleiner snijden zodat je ze wat meer kunt verdelen.
16. Rasp de pecorino kaas en verdeel deze voor ⅔ over de pizza.
17. Zet de pizza in het midden van de oven en bak volgens de verpakking.
18. Doordat er twee lagen saus op de pizza zitten kan het zijn dat deze 5 à 10 minuutjes langer in de oven mag dan de aangeraden tijd, maar dit hangt ook af van je oven.
19. Haal de pizza uit de oven en verdeel er nog wat extra virgin olijfolie en de rest van de kaas overheen.

TIP: Voor extra spice (en kleur) kun je er nog wat verse rode peper over verdelen.

BRON: leukerecepten.nl

