



Pizza met spruitjes, peer en blauwe kaas

Ingrediënten:

- 1 HERTA pizzadeeg fijn en rond
- 200gr Spruiten
- 200gr Ricotta
- Zeste van een 1/2 citroen
- 1 Knoflookteentje
- 1 Peer
- 50gr Blauwe kaas
- 50gr Rucola
- Tijm, honing, olijfolie, amandelschilfers

Bereiding:

- Voorbereiding: Verwarm de oven voor op 220°C op de stand onder/boven verwarming. Kook de spruitjes in het kokend water. Meng met de ricotta, zeste van citroen, fijngehakte knoflook, tijm, 1el olijfolie, peper en zout. Verhit een pan met een scheutje olijfolie en bak de spruitjes aan. Voeg de honing eraan toe en laat verder bakken tot ze bruin worden. Kruid naar smaak met peper en zout. Snij de peer in dunne schijfjes, besprenkel met citroensap.
- Rol het HERTA Pizzadeeg samen met het bakpapier uit op je werkvlak en prik gaatjes in de bodem. Rol de randjes van het deeg om.
- Smeer de ricotta over de bodem en leg de spruitjes, schijfjes peer en verbrokkel de blauwe kaas erop. Kruid met peper en zout.

- Plaats in de oven voor 20 à 25 minuten. Haal de pizza uit de oven, besprenkel met wat olijfolie en serveer met rucola en amandelschilfers.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **2**