



Pizza met witloof



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 eetlepels olijfolie
2 uien (groot, in dunne ringen)
3 takjes verse tijm
4 stronkjes witloof
boter
1 snuifje suiker
1 theelepel limoensap
1 deciliter balsamicoazijn
4 rollen pizzadeeg
1 pak gorgonzola (± 200 g)
1 handvol walnoten (grof gesneden)
bladpeterselie
zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een pan en fruit hierin de uiringen met de tijm en wat zout. Doe een deksel op de pan en laat zacht garen tot de uiringen net niet bruin zijn. Haal het deksel van de pan en laat nog een kwartier garen tot al het vocht is verdampt en de uien mooi bruin gekaramelliseerd zijn.
- 2.** Snij de stronkjes witloof in grove stukken. Verhit een klont boter in een braadpan en bak hierin het witloof met de suiker, het limoensap en het zout. Roer regelmatig en laat het witloof mooi zacht worden, maar niet bruin.
- 3.** Breng intussen in een aparte steelpan de balsamico-azijn aan de kook en laat deze inkoken tot je nog 2 eetlepels hebt. Laat afkoelen.
- 4.** Verdeel het uienmengsel over de vier pizzabodems. Werk af met witloof en kaas. Zet 10 à 12 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.



- 5.** Werk de pizza's af met de walnoten en fijngesneden peterselie.
- 6.** Bedruppel met de balsamico.