



Pizza met worst, prei en Gruyère



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

6 stengels preien (enkel het wit)
75 gram boter
peper en zout
nootmuskaat
4 pizzadeeg (kant-en-klaar)
1 potje zure room
4 braadworsten
250 gram gruyère (geraspte)
1 bosje salieblaadje
olijfolie
1 handvol hazelnoten (grof gehakt)
1 bosje peterselie (fijngehakt)

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 230 °C.
- 2.** Snij het wit van de prei in ringen. Smelt de boter in een diepe braadpan. Voeg de preiringen toe en bak ze op een niet te hoog vuur, onder voortdurend roeren, tot ze mooi geslonken zijn. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Laat even uitlekken in een vergiet.
- 3.** Rol de pizzadegen uit. Bestrijk ze met zure room. Verdeel hierover de prei. Haal de braadworsten uit hun velletjes en verdeel in hapklare stukjes. Leg deze stukjes op de pizza's. Bestrooi met de gruyère en leg er enkele salieblaadjes op. Besprenkel met olijfolie. Zet 12 minuten in de oven.
- 4.** Werk af met grof gehakte hazelnoten en peterselie.