Pizza carbonara

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 pizzabodem (kant-en-klaar)
3 plakjes ontbijtspek (in stukken gesneden)
1 eierdooier
1 ei
5 eetlepels pecorino's (of parmezaan, geraspt)
1 pak mozzarella (in stukjes)
zwarte peper
olijfolie

Bereidingswijze

1. **Verhit de oven tot 250 °C.**
2. **Bak het spek kort aan in een pan en hou apart. Klop het ei en de dooier met de kaas en zwarte peper tot een homogeen mengsel. Voeg het spekvet uit de pan toe en roer goed.**
3. **Leg de pizzabodem op een bakplaat. Verdeel hierover het eimengsel en de stukjes mozzarella. Zet gedurende 10 minuten in de oven.**
4. **Werk af met het spek.**