

<https://www.aspergecentrum.nl/>

## Asperge- champignonpizza



Wit

Lunch



4 Personen



Meer dan 30 minuten

## Ingredienten

Deeg: 6 el olie

Deeg: 1/8 ltr. lauwwarm water

Beleg: 4 hardgekookte eieren

Beleg: 3 plakken gekookte ham

Beleg: 400 gr. dikke room

Deeg: 500 gr. bloem

Deeg: 1 tl zout

Beleg: 250 gr. geraspte kaas

Beleg: 2 el gesnipperde bieslook

Deeg: 28 gr. gist

Beleg: 200 gr. asperges

Beleg: 250 gr. champignons

Beleg: 1 el uitgeknepen kappertjes

## Vorbereiding

### Bereiding

1. Doe de bloem in een kom en maak in het midden een kuiltje.
2. Verkruiemel hierin de gist en voeg het lauwarme water toe.
3. Maak van gist, water en een beetje bloem een 'zetsel'.
4. Dek de kom af met een doek en laat het zetsel op een warme plaats 10 minuten rijzen.
5. Voeg zout en olie toe en kneed een glad deeg.
6. Laat dit opnieuw circa 1 uur afgedekt op een warme plaats rijzen. (u kunt dit deeg ook maken op de 'deegstand' van een broodmachine).
7. Verwarm de oven voor op 200° C.
8. Bekleed een bakblik met bakpapier.
9. Rol het deeg uit over het hele bakblik.
  1. Schil de asperges en kook ze beetgaar in gezouten water.
  2. Laat ze uitlekken in een zeef (bewaars het kookwater voor soep).
  3. Snijd de asperges in twee of drie stukken.
  4. Borstel de champignons schoon en snij ze in plakjes.

5. Pel de eieren en snijd ze in plakjes.
6. Snijd de ham in reepjes.
7. Roer de geraspte kaas door de dikke room en verdeel 1/3 van dit mengsel over het deeg.
8. Beleg met de plakjes champignons, schik daarop de asperges, de reepjes ham en de plakjes ei.
9. Giet de rest van het room-kaasmengsel gelijkmatig over de pizza en bestrooi met de kappertjes.
10. Bak de pizza circa 30 minuten in de voorverwarmde oven.