

## Pizza met witte asperges en hollandaisesaus



Wit



Hoofdgerecht



4 Personen



Meer dan 30 minuten

## Ingrediënten

1 kleine ui

Een snufje suiker

Een snufje witte peper

100 g gesneden gerookte ham

1 pakje kant-en-klaar pizzadeeg

500 g witte asperges

1 pak Knorr Hollandaisesaus

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de ui en snijd hem in kleine reepjes. Snijd de ham in reepjes. Was de asperges, schil ze en verwijder de uiteinden. Snijd de asperges in stukjes van 3 cm. 2. Sauteer de asperges 5-7 minuten in 1 el margarine met de suiker. Voeg de uitjes toe en sauteer het geheel nog 3 minuten. Rol het deeg uit. Verspreid de hollandaisesaus gelijkmatig over het deeg. 3. Doe de asperges, uitjes en reepjes ham op de saus. Strooi er de peper over. Plaats het geheel in een ondiepe ovenschaal en bak het ongeveer 20 minuten in de oven. Serveer het gerecht direct.

Tip: U kunt de pizza met verschillende soorten deeg maken, zoals kruimeldeeg of bladerdeeg.