



Ontbijtpizza Recept

Dit ontbijtje heb je zo op tafel staan, maar ziet er uit als een waar feestmaal. Dus mocht je in het weekend lekker samen willen ontbijten - zonder er eerst uren voor in de keuken hoeven door te brengen - dan is dit recept iets voor jou!

Porties: 4 | Voorbereiding: 5 min | Kooktijd: 10 min | Totaal: 15 min

Ingrediënten voor de Ontbijtpizza's:

- 4 medium eieren
- 1 rol bladerdeeg
- 4 el kruidenroomkaas naar keuze
- 30g serranoham
- klein zakje rucola
- 5 - 10g Parmezaanse kaas
- 1 el gedroogde peterselie
- peper & zout

Benodigheden:

Oven, bakpapier, kaasrasp, bakplaat.

Voor dit recept heb je geen eindeloze lijst ingrediënten of allemaal apparatuur nodig. Zolang je een (combi-)oven en een bakplaat hebt kan je al aan de slag. Wat vooral fijn is aan dit recept is dat je zonder al te veel moeite voor meerdere mensen tegelijk ontbijt op tafel hebt staan. Dus geen gedoe met per portie bakken en de rest warm proberen te houden, maar gewoon uit de oven halen en samen genieten van jullie ontbijtje!

Bereiding:

- Haal je bakplaat uit de oven en verwarm de oven alvast voor op 220°C (of volg de eventuele afwijkende instructies op de verpakking van je bladerdeeg).
- Leg een vel bakpapier op je bakplaat en rol hier je bladerdeeg op uit. Prik met een vork een aantal gaatjes in de bodem van je bladerdeeg.
- Besmeer je bladerdeeg met ongeveer 4 eetlepels kruidenroomkaas. Houd hierbij een aantal centimeter vrij rondom de randen van het bladerdeeg.
- Vouw de randen van het bladerdeeg om naar binnen zodat het ei er straks niet af kan glijden.
- Verdeel halve plakjes serranoham over het bladerdeeg. Tip: deze kunnen de eieren ook goed op hun plek houden, dus mocht je de eieren op specifieke plekken willen hebben, gebruik dit in je voordeel en plan alvast vooruit!
- Breek de eieren en giet deze omstebeurt op het bladerdeeg. Breng het geheel op smaak door er wat gedroogde peterselie, peper en een klein beetje zout overheen te strooien.
- Bak de ontbijtpizza voor ongeveer 10 minuten af in de oven. Het eiwit hoort volledig gestold te zijn en het eigeel is dan ook volledig doorgekookt, zonder dat het te droog is geworden.
- Haal de ontbijtpizza uit de oven en maak hem af door er nog een handjevol rucola overheen te strooien en wat Parmezaanse kaas er overheen te raspen.
- Serveer & eet smakelijk!