

Pizza met peer en Brugge Blomme



Ingredienten:

- 200 g Brugge Blomme
- 2 peren
- 50 g walnoten
- 1 rol kant-en-klaar pizzadeeg
- 2 tl perenstroop
- blaadjes van een 10-tal takjes tijm
- handvol veldsla
- olijfolie
- zwarte peper van de molen

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 250°C, met de bakplaat er al in.
2. Snijd de Brugge Blomme in blokjes. Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd ook in blokjes. Hak de walnoten grof.
3. Leg het pizzadeeg op een bakpapier.
4. Beleg het pizzadeeg met Brugge Blomme, peer en walnoten.
5. Roer wat in de perenstroop en schep er hier en daar een beetje perenstroop tussen het pizzabeleg.
6. Bestrooi met tijmblaadjes en kruid royaal met zwarte peper van de molen.
7. Schuif de pizza met het bakpapier op de voorverwarmde bakplaat, en bak in 10 à 15 minuten goudbruin.
8. Garneer met veldsla en besprenkel met olijfolie.

Tip: gebruik glutenvrij pizzadeeg om het recept glutenvrij te maken.

Klaar is Kaas!

2 personen
30 min
Hoofdgerecht
2

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/pizza-met-peer-en-brugge-blomme>