

AARDAPPELPIZZA MET HAM EN OLIJVEN

2 personen / 571 kcal per portie

Ingrediënten:

- 400 gram kruimige aardappels
- 250 gram cherrytomaten
- 3 eieren
- 50 ml melk
- 2 theelepels Italiaanse kruiden (gedroogd)
- 2 theelepels peterselie (gedroogd)
- 1 mespunt gemalen zwarte peper
- 1 mespunt salie (gedroogd)
- ½ theelepel zout
- 60 gram groene olijven zonder pit (uitgelekt)
- 100 gram ham reepjes
- 75 gram pizzakaas



Bereiding:

Aardappels 10 minuten koken in water met zout, uit pan nemen en iets laten afkoelen. Oven voorverwarmen op 200°C. Tomaten wassen en halveren. Aardappels in plakjes snijden. Klop de eieren met melk en kruiden los. Aardappel erdoor scheppen. Aardappel-eimengsel in taartvorm van 24 cm uitspreiden. Ham, tomaten en olijven over aardappelschijfjes verdelen en met kaas bestrooien. Bak de aardappelpizza in 25 minuten gaar en goudbruin.