

AARDAPPELPIZZA MET HAM EN OLIJVEN

2 personen / 564 kcal per persoon

Ingrediënten:

- 400 gram kruimige aardappelen
- 250 gram bakjes cherrytomaten
- 3 eieren
- 50 ml halfvolle melk
- 1 eetlepel Provençaalse kruiden
- 60 gram groene olijven zonder pit
- 100 gram ham reepjes
- 75 gram pizzakaas
- peper en zout



Bereiding:

Kook de aardappels schillen voor 10 minuten, neem het uit de pan en laat het iets afkoelen. Oven voorverwarmen op 200°C. Tomaten wassen en halveren. Aardappels in plakjes snijden. In ruime kom eieren met melk, Provençaalse kruiden, zout en peper loskloppen. Aardappel erdoor scheppen. Aardappel-eimengsel in quichevorm uitspreiden. Ham, tomaten en olijven over aardappelschijfjes verdelen en met kaas bestrooien. Aardappelpizza's in 25 minuten gaar en goudbruin bakken.

Voedingswaarde per persoon:

Energie:	564 kcal
Eiwit:	32,3 gram
Koolhydraten:	44,4 gram
- waarvan suikers:	8,7 gram
Vet:	27,0 gram
Vezels:	6,6 gram
Zout:	4,0 gram