**Pizza met spruitjes en prei**



**Ingrediënten:**

* 250 gram spruitjes (schoongemaakt)
* 4 eetlepels olijfolie
* 1 prei (in dunne ringen)
* 2 theelepels gedroogde salie of basilicum
* 100 gram gezeefde tomaten
* 1 theelepel oregano
* 1 groente pizzabodem (koelvers)
* 150 gram geraspte Goudse 30+ kaas

**Bereiden**

1. Versnipper de spruitjes. Verhit de helft van de olie op een lage stand en bak hierin de prei circa 10 minuten. Voeg de salie toe en bak nog 2 minuten. Houd apart.
2. Verhit de rest van de olie op een hoge stand. Voeg de spruitjes toe en roerbak circa 5 minuten.
3. Verwarm de oven voor op 220ºC. Meng de tomaten met de oregano en bestrijk de pizzabodem hiermee. Verdeel de prei en salie erover. Bestrooi met de gruyère en als laatste de spruitjes. Bak de pizza 15-20 minuten in de oven. Serveer direct.