Witte asperges op platbrood van de familie leichtmann

Ingrediënten

- 3 el MAGGI Saus voor Asperges
- 1 MEZEAST Flatbread
- 100 g Rode ui
- 300 g Witte asperges
- 100 g ORIGINELE Prosciutto 430 g van ERNST WAGNER
- 1 Eieren, roerei, bevroren mengsel
- 20 g Bieslook
- 100 g Kaas, droog wit, kaas

Instructie

1. Schil en snijd de asperges in stukken en kook ze beetgaar. Snijd de rode ui in halve ringen, de proscuittoham in stukjes en de bieslook fijn. Kook ondertussen het ei en verkruimel deze. Nu zijn de toppings klaar!

2. Smeer het platbrood in met de tomatensaus en beleg het brood met ui, stukjes asperges en proscuittoham. Schenk de MAGGI aspergesaus erover, bestrooi de pizza met jonge kaas en zet hem dan 2,5 tot 3 minuten in de oven op 200 graden.

3. Voordat je de pizza op tafel zet bestrooi je deze nog met het verkruimelde ei en de bieslook.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	43.34 g
Energie	447.65 kcal
vetten	19.42 g
Eiwit	27.46 g

16 Min

2 Porties