

## CAMBOZOLA-pizzarolletjes met cassissaus



### Ingrediënten voor 8 porties:

400 g CAMBOZOLA  
1 verp. pizzadeeg, vers  
3 uien  
2 el olijfolie  
3 tl suiker

1 kg diepvriesspinazie (als alternatief: verse snijbiet)  
4 el cassissaus  
1 handje basilicum  
1 tl rode peper  
Zout en peper



### Bereiding:

1. Uien karamelliseren: schil de uien en snij ze in dunne reepjes. Verhit 2 el olijfolie in een grote pan. Doe de gesneden uien in de pan, breng op smaak met zout en peper. Roer de suiker door de uien zodra deze glazig worden. Laat ongeveer 12 tot 15 minuten smoren op middelhoog vuur, roer steeds weer door.
2. Pizzarolletjes bereiden: ontdooi de diepvriesspinazie in een zeef en laat deze uitlekken. Snij de CAMBOZOLA in stukken. Rol het pizzadeeg uit en bestrijk het met cassissaus. Verdeel de spinazie, gekaramelliseerde uien en CAMBOZOLA daarover. Rol het deeg aan de lange zijden beginnend strak op. Snij de rol in 8 stukken en leg ze in een ingevette springvorm of gietijzeren pan.
3. Pizzarolletjes bakken: verwarm de oven voor (200 °C boven-/onderwarmte / 180°C hete lucht). Bak de pizzarolletjes in ca. 20 tot 25 minuten goudbruin. Garneer met rode peper en basilicum.