



MINI PIZZA MET RUCOLA

Nodig;

Olijfolie + kleine tomaatjes + 1 blikje broodjesdeeg (danerolles) + verse tijm of rozemarijn + een paar stukjes van een rode peper (of sambal)+ 6 eetlepels tomatensaus + 1 bakje kleine mozzarella bolletjes + 1 bos rucola + extra=bakpapier

Halveer de tomaatjes, leg ze met de snijkant naar boven op het bakpapier op de bakplaat. Druppel er olijfolie over, en bestrooi met pepertjes en zeezout. Zet ze een uurtje in de oven op 150 graden.

Neem het deeg, en kneedt flink wat tijmblaadjes of fijngeknipte rozemarijnblaadjes door het deeg. Rol het plat uit. Neem een beker of bakje,.. zet die op de kop op het deeg en snij met een schilmesje er de cirkels uit. Ca 10 a 15 cm doorsnee. Leg ze niet op elkaar, dat plakt vast.

Bestrijk het midden met tomatensaus en laat een randje vrij. Laat in ca 10 minuten in een oven van 200 graden bijna gaar worden. Beleg met de tomaatjes en de mozzarella en zet het nog een paar minuutjes terug in de oven.

Bestrooi royaal met rucola.