

PIZZARRRIBA!



Mexicaanse mini pizza's

TRAKTATIE OF HAPJE
VOOR 8 PERSONEN
CA. 20 MINUTEN

8 VOLKOREN WRAPS
200 GRAM GEZEEFDE TOMATEN
1 PAPRIKA
1 BOL MOZZARELLA
150 GRAM MAIS
1 THEEL. OREGANO

TIP

Gebruik gezeefde tomaten zonder suiker en zout, dat maakt het nog gezonder! Bijvoorbeeld de passata van Grand'Italia.

Bereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de paprika in kleine reepjes, lek het blikje maïs uit en snijd de mozzarella in dunne plakjes. Neem 250 gram van de tomatensaus en voeg hier gedroogde oregano aan toe, je kunt ook Italiaanse kruiden gebruiken als je dit niet hebt. Beleg de volkoren wraps met ieder 4 tot 5 theelepels van de tomatensaus, de maïs, paprika en ten slotte de mozzarella.

Schuif de mini pizza's in de oven en wacht 10 minuutjes tot er gesmuld kan worden. De pizza's zijn goed als de mozzarella is gesmolten en de randjes licht bruin en krokant zijn geworden.