

Pizza muffins

Deze heerlijke verantwoorde snack kun je makkelijk meenemen naar een picknick of in het lunchtrommeltje van je kinderen.

Dit recept is oorspronkelijk van Suzan Aretz.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Hartig
Aantal personen:	6
Bereidingstijd:	30 minuten

Deze heerlijke verantwoorde snack kun je makkelijk meenemen naar een picknick of in het lunchtrommeltje van je kinderen.

Dit recept is oorspronkelijk van Suzan Aretz.

Bereidwijze

1. Verwarm je oven voor op 175 graden en vet je muffinblik in.
2. Voor de tomatensaus meng je de gepelde tomaten en kruiden in een steelpannetje en plet je de tomaten voorzichtig met een vork. Breng aan de kook en laat 20-25 minuten inkoken, roer regelmatig even door. Uit de ontdooide plakjes pizzadeeg snijd je met een klein glas rondjes. Leg die in het muffinblik, en zorg voor een iets opstaand randje. Daar gaat een eetlepel tomatensaus in.
3. Vul aan met groente en vleeswaren naar keuze en dek af met mozzarella en wat geraspte kaas.
4. Bak de pizzamuffins 15-20 minuten in de voorverwarmde oven. Haal ze dan voorzichtig uit de muffinvorm, zet op een rooster en zet ze dan nog even 5 minuten terug in de oven, die je wel al uit hebt gezet. Door de restwarmte in de oven wordt je deeg nog net iets knapperig. Haal dan uit de oven, laat afkoelen of serveer lauwwarm.
5. Je kunt deze pizzamuffins ook prima invriezen voor later gebruik. Het enige dat je daarvoor hoeft te doen is er 's morgens eentje uit de vriezer halen en in een voorverwarmde oven van 150C een minuut of 5 "op te piepen". Smullen maar!

Ingrediënten

- 1 blik San Marzano tomaten
- 1 el Siciliaanse kruidenmix
- ½ tl knoflookpoeder
- ½ tl uienpoeder
- zout & peper
- 6 plakjes Koopmans pizzadeeg
- klein gesneden groente (paprika, tomaten, courgette)
- klein gesneden vleeswaren, zoals salami en/of ham
- ½ zakje kleine bolletjes mozzarella
- handje geraspte kaas

accessoires

- Muffinvorm