

Pizza broodjes

Ingrediënten:

1 pak pizzadeeg en tomatensaus (koelvers 600gr)
150 gr geraspte pizza kaas
1tl. Gedroogde oregano
50 gr Salami
100 gr groene asperge tips



Keukenspullen

Springvorm 24cm, Koeken(hapjes) pan met deksel / Omnia

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200° C. Rol het pizzadeeg uit en bestrijk het deeg met de tomatensaus, laat 2 cm van de rand vrij.
2. Bestrooi het deeg met geraspte kaas en oregano. Leg de plakjes salami erop. Leg de asperge tips parallel met de lange kant van het deeg zodat je straks het deeg makkelijk kunt oprollen.
3. Leg het deeg met de lange kant naar je toe en rol het op. Snijd de rol in 8 gelijke stukken.
4. Leg 1 opgerold stuk met de snijkant naar boven in het midden van de springvorm. Leg de rest van de stukken er op dezelfde manier losjes omheen. Bak de broodjes in circa 20 minuten goudbruin en gaar. Serveer warm of koud.

Eet smakelijk

