



# Mini pizza avec donut au poulet, sauce tomate et roquette



60 minutes



100 personnes



## Ingrediënten

- 100 mini-fonds de pizza
- 100 pces Donut au poulet
- 1 dl huile d'olive
- 10 gousses ail
- 1 bouquet basilic frais
- 0,05 kg sucre
- 3 l passata
- Poivre & sel
- 1,5 kg mozzarella de bufflonne
- 0,5 kg roquette

## Bereiding

Préparez la sauce tomate : émincez l'ail et faites-le revenir brièvement dans de l'huile d'olive Ajoutez la passata, puis le sucre et ensuite le basilic ciselé. Salez et poivrez. Laissez mijoter la sauce 15 minutes à feu doux et rectifiez l'assaisonnement.

Découpez la mozzarella de bufflonne en morceaux. Enduisez les fonds de pizza de sauce tomate et déposez le donut au poulet dessus. Saupoudrez de mozzarella.

Cuisez la pizza dans un four préchauffé à 200°C pendant ± 10 minutes.

Garnissez avec un peu de roquette et servez.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*