



Mini pizza met Kippendonut, tomatensaus en raketsla



60 minuten



100 personen



Ingredients

- 100 mini pizzabodums
- 100 Kippendonuts
- 1 dl olijfolie
- 10 teentjes look
- 1 bot verse basilicum
- 0,05 kg suiker
- 3 l passata
- Peper & zout
- 1,5 kg buffelmozzarella
- 0,5 kg raket sla

Preparation

Maak de tomatensaus: versnipper de look en bak deze kort aan in olijfolie. Voeg er de passata, vervolgens de suiker en dan de versneden basilicum aan toe. Kruid met peper en zout. Laat deze saus 15 minuten pruttelen op een matig vuurtje en smaak af.

Snij de buffelmozzarella in stukjes.
Smeer de tomatensaus op de pizzabodem en leg er de Kippendonut op.
Bestrooi met de mozzarella.

Bak de pizza af in een voorverwarmde oven op 200°C. gedurende ± 10 minuten.

Werk af met een beetje raketsla en dien op.

More tasty recipes on Volys.be!