



Hoofdgerechten

## **Pizzatolé**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

8 pistolets  
peper  
zout

### **Bruschetta**

2 tomaten (in blokjes gesneden)  
1/4 ui (fijngenipperd)  
1 handvol basilicumblaadjes (verse)  
1 lookteentje  
2 eetlepels olijfolie

### **Pizza 4 kazen**

200 milliliters passata  
2 theelepels oregano  
1 eetlepel parmezaanse kaas (geraspt)  
2 eetlepels Emmentaler (geraspt)  
2 eetlepels mozzarella (geraspt)  
50 gram gorgonzola

### **Pizza Americana**

200 milliliters passata  
2 theelepels provençaalse kruiden  
100 gram gehakt (rul gebakken)  
4 eetlepels cheddar (geraspt)  
1/2 rode ui (halve ringen)

### **Pizza Parma**

200 milliliters passata  
1 eetlepel mozzarella (geraspt)  
1 witloof (fijngesneden)  
4 plakjes parmaham  
1/2 peer (in plakjes)  
1 eetlepel honing

**Nog pitabroodjes over van gisteren? Perfect! Ook hiermee kan je minipizza's maken.**

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd alle pistolets volledig open en besmeer 2/3 pistolethelften met passata, houd de andere opzij.

Beleg 1/4 pistolethelften met witloof, een plakje peer, parmaham en mozzarella.

Beleg de volgende 1/4 helften met cheddar, stukjes gehakt, rode ui en provencaalse kruiden.

Beleg tot slot 1/4 pistolethelften met mozzarella, gorgonzola, emmentaler en Parmezaanse kaas en werk af met oregano

Besmeer de lege pistolethelften met olijfolie en leg alle pistolets op een bakplaat met bakpapier, kruid met peper en zout en schuif in de oven gedurende 10-15 minuten.

Meng ondertussen de tomaten met look, ui en olijfolie en kruid met peper en zout. Haal de pistolets uit de oven en werk de lege helften af met wat tomatensalsa en verse basilicum.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven

