



Hoofdgerechten

Wortelpizzapuntjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

- 1 pak kant-en-klaar pizzadeeg
- 1 theelepel citroen (zeste)
- 1 broccoli (in roosjes)
- 4 wortelen (geraspt)
- 2 theelepels honing
- 200 gram ricotta
- 1 theelepel dille (gedroogd)
- peper
- zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C.

Blancheer de broccoliroosjes gedurende 3 minuten in een kookpot met kokend water.

Meng de ricotta met de citroenzeste, honing en dille. Kruid met peper en zout. Besmeer het deeg volledig met het ricottamengsel en snijd het deeg in 12 taartpunten.

Leg de taartpunten op een bakplaat bedekt met bakpapier. Bedek elke taartpunt met geraspte wortel tot op 3 centimeter van de rand. Beleg de randen met broccoli.

Zet de pizza gedurende 20-25 minuten in de oven.

Keukenbenodigdheden

Oven

