

Pizza-puntjes met makreel / Pizza slices with mackerel



De boodschappen

1 plat Turks brood
1 pakje tomato fritto
2 handjes geraspte Goudse kaas, belegen

2 blikjes makreelfilet in tomatensaus
1/2 eetlepel Italiaanse kruiden

Zoals beloofd: een tweede snelle snack uit het Fokke & Sukkeboek Kook! Dit keer kozen we pizzapuntjes met makreel. Voor de mini-monstertjes die niet van vis houden doen we er salami op. Maar op onze helft gaat makreel want wat zijn ze lekker met vis!

Zo maak je pizzapuntjes met makreel

Verwarm de grill voor.

Snij het brood overlans door, verdeel de vis over het brood en lepel er tomatensaus over.

Bestrooi de pizza met de Italiaanse kruiden en met de geraspte kaas.

Schuif de pizza onder de grill tot de kaas gesmolten is en snij hem in puntjes.

Variatie: makreel op olie, dat deden wij!

Pizza-puntjes met makreel / Pizza slices with mackerel



Shopping list

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1 flat Turkish bread | 2 tins of mackerel in tomato sauce |
| 1 packet of tomato fritto | 1/2 tablespoon Italian herbs |
| 2 handful's of grated Gouda cheese | |

As promised: a second quick snack from the Fokke & Sukke book Kook! This time we chose pizza slices with mackerel. For the mini-monsters who do not like fish we put salami on it. But on our half we have mackerel, how delicious they are with fish!

How to make pizza slices with mackerel

Preheat the grill.

Cut the bread length wise, spread the fish on the bread then spoon the tomato sauce on it.

Sprinkle the herbs over the pizza then sprinkle it generously with the grated cheese.

Slide the pizza under the grill until the cheese has melted and cut it into slices.

Variation: mackerel on oil, that's what we did!