

Bladerdeeg-Pizzahapjes / Puff Pastry Pizza Bites



Boodschappenlijst

Voor de bladerdeeg-bodems

bloem, om te bestuiven
1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
1 klei vrije uilooop bio-ei, losgeklopt

Voor de prosciutto topping

1 ui, in heel dunne ringetjes gesneden
150 ml crème fraîche
70g prosciutto, grof gescheurd
een scheut olijfolie
een handje basilicumblaadjes

Zo maak je Prosciutto pizzahapjes

Doe de uien in een kom en bestrooi ze royaal met zout.
(Het zouten van de uien haalt hun scherpte eraf en begint de uien zachter te maken).

Verwarm de oven voor op 200°C/180°C hetelucht en leg bakpapier op de bakplaat

Schep met een theelepel een beetje crème fraîche in het midden van elk vierkantje.
Spoel de uien goed af, onder stromend water en laat ze goed uitlekken.
Leg op elk vierkantje een paar schijfjesjes ui.
Verdeel de prosciutto er over, zorg ervoor dat er een beetje vet op elk hapje komt.

Bak beide soorten pizzahapjes 15 minuten, of tot het deeg gerezen en goudbruin is.
Druppel wat olijfolie over de pizzahapjes
Je kunt desgewenst wat kleingehakte basilicumblaadjes op de hapjes leggen.

Je kunt de prosciutto pizzahapjes warm of koud serveren!

Bladerdeeg-Pizzahapjes / Puff Pastry Pizza Bites



Shopping list

For the pizza base

flour, for dusting
1 pack ready-rolled all-butter puff pastry
1 small free range organic egg, beaten

For the prosciutto topping

1 onion, sliced in very thin rings
150ml crème fraiche
70g prosciutto, roughly shredded
a splash olive oil
a handful basil leaves

How to make Prosciutto Pizza Bites

Place the onions in a bowl and salt generously.
(Salting the onions draws out their sharpness and begins to soften them). Set aside.

Preheat the oven to 200°C / 180°C Fan and place waxed paper on the baking tray

Using a teaspoon, place a little creme fraiche in the center of each of the squares.
Rinse the onions under cold running water and drain really well on kitchen paper.
Place a few onion rings on each square.
Divide the prosciutto between the squares, ensuring that a little fat gets on each piece.

Bake the pizza bites for 15 minutes, or until the pastry is puffed and golden-brown.
Allow the pastry to cool firstly on the tray then on a wire rack.
Spinkle some olive oil on top of the pizza bites.

You can serve the Prosciutto Pizza Bites hot or cold.