

## Pizzaharten voor vaderdag / Pizza Hearts for Fathers Day



### Boodschappen lijstje

1 blik Italiaanse tomaten  
500 gram verse tomaten  
2 blikjes tomatenpuree  
½ theelepel suiker  
1 teentje knoflook, geperst  
2 lente-uitjes, fijngesneden  
½ theelepel Italiaanse kruiden

takjes fijngesneden platte peterselie  
zeezout & versgemalen peper naar smaak  
rol vers pizzadeeg  
toppings, naar smaak  
mozzarella, geraspt  
pecorino romano, geraspt  
basilicum blaadjes

### Zo maak je de harten pizza's maar we beginnen met de saus!

Was en snij de groenten, doe ze in de blender en doe de andere ingrediënten erbij.  
Blend tot een niet te gladde saus en doe de saus in een gesteriliseerde pot.

### Pizza

**Pizza Margherita: tomaat, mozzarella, basilicum**

**Pizza Vedure (vegetarisch): met tomaat, paprika, courgette, aubergine, lenteui en mozzarella**

**Pizza funghi: tomaat, champignons en mozzarella**

**Pizza Diavola: pikante salami, tomaat en mozzarella**

**Pizza Hawaii: tomaten, bacon, ananas, lenteui en mozzarella**

Steek harten uit het pizzadeeg en prik er gaatjes in.  
Smeer er royaal tomatensaus op and bestrooi dun met kaas.  
Beleg de harten-pizza's met de verschillende toppings.  
Bestrooi de pizza's dik met mozzarella en dun met pecorino romano.

### Verwarm de oven voor tot 200°C

Bak de harten-pizza's ± 15 minuten. Rol de restjes uit, beleg en bak op dezelfde manier.

## Pizzaharten voor vaderdag / Pizza Hearts for Fathers Day



### Shopping list

1 can Italian tomato sprigs  
500 grams of fresh tomato  
2 cans of tomato paste  
½ teaspoon of sugar  
1 garlic clove,  
2 spring onions,  
½ teaspoon of Italian herb

chopped flat parsley  
sea salt & freshly ground pepper to taste  
a roll fresh pizza dough  
toppings, to taste  
mozzarella, grated  
pecorino romano, grated  
basil leaves

### How to make pizza's hearts but we start with the sauce!

Wash and cut the vegetables, put them in the blender and add the other ingredients.  
Blend until not too smooth and put the sauce in a sterilized jar.

### Pizza

**Pizza Margherita: tomato, mozzarella, basil**

**Pizza Vedure (vegetarian): with tomato, bell pepper, zucchini, eggplant, spring onion and mozzarella**

**Pizza funghi: tomato, mushrooms and mozzarella**

**Pizza Diavola: spicy salami, tomato and mozzarella**

**Pizza Hawaii: tomatoes, bacon, pineapple, spring onion and mozzarella**

Cut hearts out of the pizza dough and pierce them.  
Generously spread tomato sauce on top and sprinkle thinly with cheese.  
Top the hearts pizzas with the different toppings.  
Sprinkle the pizzas thickly with mozzarella and thinly with pecorino romano.

### Preheat the oven to 200 ° C

Bake the heart pizzas in ± 15 minutes. Roll out the cut offs, top and bake the same way.