

## Vegetarische Mini pizza-harten / Vegetarian Mini pizza hearts



### **Boodschappenlijstje**

1 rol vers bladerdeeg	een handje cherry tomaatjes
1 rode paprika	200 gram passata
1 groene paprika	100 gram mozzarella
1 gele paprika	50 gram pecorino romano, geraspt
2 lenteuien	extra vergine olijfolie, om te bedruppelen

### **Zo maak je vegetarische pizza harten**

#### **Verwarm de oven voor op 200°C / 180°C hetelucht**

Rol het bladerdeeg af, steek er harten uit en prik er met een vork gaatjes in, laat de randen vrij.  
Strijk passata op de bladerdeeg harten maar laat de randen vrij.  
Leg de harten op een bakplaat waarop bakpapier ligt.

Was de paprika's, snij ze in vieren en verwijder steeltjes, zaad en zaadlijsten.  
Snij de paprika's in reepjes, pel de ui, snij in ringetjes en snij de tomaten in kwarten.

Leg de groenten op de passata en breng ze op smaak met zeezout en versgemalen peper.  
Strooi de geraspte kaas over de pizzaharten en bedruppel ze met de olijfolie.  
Bak de pizzaharten in 15 tot 20 minuten goudbruin en gaar.

## Vegetarische Mini pizza-harten / Vegetarian Mini pizza hearts



### Shopping list

1 roll fresh puff pastry  
1 red bell pepper  
1 green pepper  
1 yellow bell pepper  
2 spring onions

a handful cherry tomatoes  
175g tomato passata  
100g grated mozzarella  
50g pecorino romano  
extra virgin olive oil, to sprinkle

### How to make Vegetarian Pizza Hearts

#### Preheat the oven to 200°C / 180°C Fan

Unroll the puff pastry, cut out hearts then poke holes in it with a fork, leaving the edges clear.

Spread tomato passata on the puff pastry hearts, leaving the edges free.

Place the hearts on a baking tray covered with baking paper.

Wash the bell peppers, cut them into quarters and remove the stems, seeds and ribs.

Cut the peppers into strips, peel the onion, cut it into rings and quarter the tomatoes.

Place the vegetables on the passata and season the vegetables with sea salt and freshly ground pepper.

Sprinkle the grated cheese on top and drizzle the pizza hearts with the olive oil.

Bake the pizza hearts for 15 to 20 minutes, until golden brown and cooked.