

## Hawaiaanse Pizza Pops / Hawaiian Pizza Pops



### De boodschappen

1 rol pizzadeeg

100 gram mozzarella&cheddar, grof geraspt

1 lente ui, fijngenhakt

optioneel: satéstokjes

1 flesje passata, tomaat/basilicum

100 gram dun gesneden ham, klein gesneden

100 gram verse ananas, klein gesneden

**Een lekker & leuk receptje om samen met de kids te maken voor Oudejaarsavond,** deze Pizza Pops. Gemakkelijk en lekker snel klaar, de kids kunnen bijna alles zelf doen!

### Zo maak je Hawaiaanse Pizza Pops

#### Verwarm de oven voor op 200°C

Rol het deeg uit, verspreidt de saus over het deeg maar laat aan 1 lange kant 2cm leeg.

Strooi royaal de kaas, ham, ui en ananas over de saus

Rol het deeg op vanaf de tegenovergestelde lange kant.

Snij de uiteinden van de deegrol netjes af en snij hem in plakjes van 1.5 cm dikte.

Leg de schijfjes op bakpapier op de bakplaat en bak ze in 15 minuten goudbruin.

Steek eventueel in elk schijfje een stokje.

**Laat de Hawaiaanse Pizza Pops iets afkoelen, voor je ze serveert!**

## Hawaiaanse Pizza Pops / Hawaiian Pizza Pops



### Shopping list

1 roll of pizza dough  
100g mozzarella / cheddar, coarsely grated  
1 spring onion, chopped finely  
optional: wooden skewers

1 bottle of passata, tomato / basil  
80g thinly sliced ham, chopped  
200g fresh pineapple, chopped

**A tasty & fun recipe to make for New Years Eve together with the kids**, are the Hawaiian Pizza Pops. Easy peasy and quickly ready, the kids can do almost all by themselves!

### How to make Hawaiian Pizza Pops

#### Preheat the oven to 200°C

Roll out the dough, spread the sauce on but leave on 1 long side a 2 cm border empty.

Sprinkle generously cheese, ham, spring onion and pineapple on top of the sauce.

Roll up the dough from the opposite long side.

Trim both ends neatly then cut the log into slices of 1.5 cm thickness.

Place the slices on waxed paper on a baking tray then bake them in 15 minutes golden brown.

Insert a skewer into each slice, if you like.

**Allow the Hawaiian Pizza Pops to cool slightly, before serving!**