

Pesto pizzahapjes / Pesto Pizza Bites



Boodschappenlijst

Voor de pesto

125 gram pijnboompitten
bosje verse basilicum, steeltjes verwijderd
200ml olijfolie
125 gram pecorino romano
scheut citroensap
zeezout
versgemalen zwarte peper

Topping

2 eetlepels pesto
1 pakje mini-mozzarella balletjes
100 gram cherry-tomaten
verse basilicum (optioneel)
zeezout
versgemalen zwarte peper

De pizzabasis

bloem, om te bestrooien
½ rol kant-en-klaar bladerdeeg
½ biologisch scharrelei, geklopt

Zo maak je de verse pesto

Maak zelf pesto door pijnboompitten te malen, maal dan de basilicumblaadjes, olijfolie en pecorino mee. Roer een scheutje citroensap erdoor en breng de pesto op smaak met peper en zout.

Zo maak je de pizzahapjes

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

Bestuif je werkblad licht met bloem en rol het bladerdeeg uit.

Snij met een pizzawiel het deeg in kleine vierkantjes van ongeveer dezelfde maat.

Leg de vierkantjes op een bakplaat en bestrijk elk vierkantje met een beetje losgeklopt ei.

Let op dat je de randen goed meeneemt.

Leg met een theelepeltje een beetje pesto in het midden van elk vierkantje.

Beleg het met een schijfje mozzarella en tomaat, breng op smaak met peper en zout.

Bak de pizzahapjes 15 minuten, of tot het deeg gerezen en goudbruin is.

Desgewenst kun je een basilicumblaadje op de pestohapjes leggen.

Deze pesto-pizzahapjes smaken warm het best!

Pesto pizzahapjes / Pesto Pizza Bites



Shopping list

For the pesto

125 grams pine nuts
bunch of fresh basil, stems removed
200ml olive oil
125 grams pecorino romano
splash of lemon juice
sea salt freshly ground black pepper
freshly ground black pepper

Topping

2 tablespoons pesto
1 pack of mini mozzarella balls
100 grams cherry tomatoes
fresh basil (optional)
sea salt
freshly ground black pepper

The pizza base

flour, to sprinkle
½ roll ready-made puff pastry
½ organic free-range egg, beaten

How to make the fresh pesto

Make your own pesto by grinding pine nuts, then add and grind the basil leaves, olive oil and pecorino. Stir in the lemon juice and season the pesto with sea salt and pepper, to taste

How to make the Pizza Bites

Preheat the oven to 200°C/180°C Fan

Lightly flour a work surface and unroll the puff pastry.

Using a ruler and a pizza wheel, cut the dough into small, equal sized squares.

Transfer the squares to a baking tray and brush each square with a little beaten egg.

Pay special attention to brushing the edges.

Using a teaspoon, place a little pesto in the center of each square.

Top with a slice of mozzarella and tomato, season with salt and pepper.

Bake the pizza bites for 15 minutes, or until the pastry is puffed and golden-brown.

The Pizza Bites can be topped with some shredded basil leaves, if you like.

These Pesto Pizza Bites are best served hot!