



Konijnenpizza's

1

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C). Beleg een bakplaat met bakpapier.

2

Rol het pizzadeeg uit en snijd er 10 cirkels van ongeveer 10 centimeter uit.

3

Snijd uit het overblijven deeg 20 langwerpige ovaal. Dit worden de oren.

4

Leg alles op de bakplaat en druk de oren tegen de cirkels aan zodat het konijntjes worden.

5

Smeer de tomatensaus op de konijntjes en strooi er kaas overheen.

6

Snijd wat olijven in plakjes en maak hiervan de ogen en mondjes.

7

Snijd een aantal cherrytomaatjes in een driehoekje. Dit is de snuit.

8

Bak de konijntjes in 13 tot 15 minuten goudbruin. Leg op het laatst nog een paar strookjes wortel op de snuit om snorharen te maken.

Dit heb je nodig (voor 10 stuks):

- 2 rollen vers pizzadeeg
- Bakpapier
- 200 ml tomatensaus
- 250 gram geraspte kaas
- Zwarte olijven
- 1 wortel (of een zakje julienne wortel)
- Cherrytomaatjes



Wil je meer traktaties?
Ga dan naar zappelin.nl/recepten
of download de gratis app

