

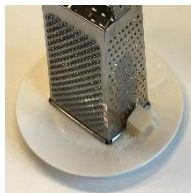
# Pizza bonbons

Wat heb je nodig (voor 12 hapjes)

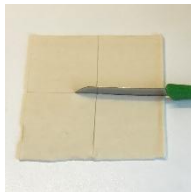
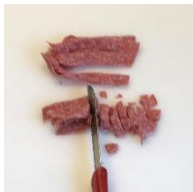
3 plakjes bladerdeeg  
60 gram tomatensaus  
25 gram kaas  
4 plakjes salami  
1 ei  
1 snufje Italiaanse kruiden



Muffinvorm 12 vaks



Zet de oven op 220 graden en haal het ovenrooster eruit.  
Leg het bladerdeeg op het werkblad.  
Laat ze in 10 minuten ontdooien.  
Rasp de kaas op de fijne rasp.



Breek het ei in een kopje en klop het los.  
Snijd de plakjes salami in reepjes.  
Snijd de reepjes in kleine stukjes.  
Snijd de plakjes bladerdeeg in vieren.



Spoel de muffinvorm om met koud water.  
Leg de plakjes bladerdeeg in de muffinvorm.  
Zo ontstaan kleine bakjes.  
Prik in ieder plakje een paar gaatjes met een vork.



Schep in ieder bakje een theelepel tomatensaus.  
Verdeel de salami over de bakjes.  
Strooi de geraspte kaas erover.



Vouw de puntjes van de bladerdeegbakjes naar elkaar toe.  
Knijp de puntjes goed vast.  
Smeer de bovenkant in met het losgeklopte ei.



Zet de muffinvorm op het ovenrooster.  
Zet het rooster in de oven.  
Bak de pizzabonbons in 14 minuten gaar.  
Laat ze even afkoelen voordat je ze opeet.