

Winterse pizzakerstboompjes

Dit heb je nodig voor 4 personen

- 2 rollen kant-en-klaar pizzadeeg
- 2 eetlepels tijm
- 2 eetlepels pistachenoten
- 100 gram geraspte mozzarella
- 1 grote aardappel
- 2 eetlepels bieslook
- 200 gram hesp
- 125 gram zure room
- Boter
- Peper en zout



Stap 1

Verwarm de oven voor op 230° C. Schil de aardappel, halveer en kook gaar in lichtgezouten water. Giet af en snij de aardappel in kleine blokjes. Verhit boter in een pan en bak de aardappelblokjes krokant.



Stap 2

Snij de hesp in reepjes.



Stap 3

Meng de zure room met de tijm en bieslook. Kruid met peper en zout.



Stap 4

Ontrol het pizzadeeg en maak er met een koekjesvorm kerstboompjes van.



Stap 5

Bestrijk de kerstboompjes met de zure room, bestrooi met de geraspte mozzarella, de gebakken aardappelblokjes en de reepjes hesp.



Stap 6

Bak de pizza's 10 tot 12 minuten in de oven of tot ze krokant zijn. Werk af met de pistachenootjes.



Smakelijk!