



Diëtistenpraktijk  
De Snekens

Wendie Pluymers  
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



## MINI SPELTPIZZA'S



### Ingrediënten (voor 4 mini- pizza's):

- 2 spelpittabroodjes
- een klein brik passata
- 100 g champignons
- puntpaprika's: 1 gele en 1 rode
- 100 g baconreepjes
- een trosje kerstomaatjes
- 30 g mozarellabolletjes
- enkele takjes peterselie
- Italiaanse kruiden



Diëtistenpraktijk  
De Snekens

Wendie Pluymers  
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



### Bereidingswijze:

- Snij de speltpittabroodjes middendoor en leg ze open.
- Verdeel een klein brikje passata over de broodjes.
- Was de champignons en snij in dunne schijfjes.
- Was de paprika's en snij in reepjes.
- Was de snoeptomaatjes en haal ze van de steeltjes.
- Verdeel de versneden groenten over de passata.
- Verdeel hierover de baconreepjes, de kerstomaten en de mozarellabolletjes.
- Werk af met Italiaanse kruiden.
- Verwarm de oven voor op 220°C
- Leg een bakpapier op de bakplaat.
- Zet de mini-pizza's gedurende 20 minuten in de oven.
- Was de peterselie en snij deze fijn.
- Haal de mini-pizza's uit de oven en versier met wat fijngesnipperde peterselie.
- Smullen maar!