PS. food & lifestyle

FASE 1

Pizzatosti met champignons en geitenkaas

25 minuten

1 persoon

VOEDINGSWAARDE

Energie	**336 Kcal**
Koolhydraten	**12 g**
Eiwitten	**23.3 g**
Vet	**15.6 g**
Vezels	**0 g**

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 1 zakje PS. food & lifestyle witbrood
- 40-50 verse geitenkaas (eventueel bolletjes)
- 80 g kerstomaatjes (± 7 stuks) in dunne plakjes
- 2 champignons in dunne plakjes
- Handje rucola
- 1 el rode ui, gesnipperd
- 4 tl tomatenpuree
- Italiaanse kruiden
- Peper
- Zout

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200 °C. Besmeer ieder sneetje brood met twee theelepels tomatenpuree. Snijd 3 à 4 kerstomaatjes in dunne plakjes. Beleg de sneetjes brood met de plakjes kerstomaat, champignons, geitenkaas en de rode ui. Bestrooi met wat peper, zout en de Italiaanse kruiden. Leg de sneetjes pizza op een vel bakpapier in de voorverwarmde oven. Bak ze circa 10-15 minuten tot de geitenkaas goudbruin kleurt. Maak af met de rucola en serveer met de rest van de kerstomaatjes.