

# TIPS & TRICKS FOOD HALLOWEEN

**Droom  
KOFFERTJE**

WIJ STEKEN JOUW DROMEN EN GEDACHTEN IN KOFFERTJES!



## *Halloween mini pizza's*

### INGREDIENTEN

- 450 gr. pizzadeeg
- 6 eetlepels tomatensaus
- Handje kaas
- 15 zwarte olijf ven (zonder pit)

### BENODIGDHEDEN

- Rond vormpje van ± 5 à 7 cm.
- Oven
- Bakpapier

### BEREIDINGSWIJZE

- Verwarm je oven voor op 220 graden Celsius.
- Bereid het pizzadeeg zoals aangegeven op de verpakking. Als je zelf deeg maakt, volg dan het betreffende recept.
- Rol het deeg uit op een vlakke ondergrond. Gebruik een ronde uitsteker of een glas om kleine rondjes uit het deeg te steken.
- Plaats de uitgestoken deeggrondjes op een bakplaat die bekleed is met bakpapier.
- Besmeer elk rondje met een dun laagje tomatensaus.
- Bestrooi de rondjes lichtjes met geraspte kaas.
- Voor de spinnetjes: Snijd een klein stukje van het uiteinde van een olijf - dit wordt het hoofd van de spin. Snijd de overgebleven olijf horizontaal doormidden. Gebruik de ene helft als het lijfje van de spin. De andere helft snijd je in 8 dunne plakjes voor de poten van de spin.
- Leg het hoofdje, het lijfje en de poten van de spin op de pizza rondjes.
- Bak de mini pizza's in de voorverwarmde oven voor 15 tot 20 minuten, of totdat het deeg goudbruin is en de kaas gesmolten en lichtjes bruin.
- Haal uit de oven en laat even afkoelen. Serveer de mini pizza's warm en geniet van je griezelige Halloween traktatie!

TIP: Voor een extra griezeleffect kun je andere toppings toevoegen, zoals paprika gesneden in de vorm van monsterogen of stukjes salami als griezelige mondjes. Wees creatief en maak er een echt Halloween-feestje van!