



Minipizza's met chocolate chips

met crème fraîche en nectarine



30-40min



2 personen

Als je jezelf - of je geliefden - wilt verrassen, aarzel dan niet: deze kleine bladerdeeg-pizzaatjes zijn besmeerd met crème fraîche en bestrooid met stukjes nectarine en chocoladedruppels. Hazelnoten en een heerlijke crumble zijn de kers op deze pizzataart. Geniet ervan!

Wat je van ons krijgt

- 1 nectarine
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 2 zakjes pure chocoladedrops ⁶
- 50g hazelnoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- 60g boter ⁷
- 70g bloem ¹
- suiker

Kookgerei

- oven met bakplaat
- keukenweegschaal

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Met dit recept maak je 3 porties.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1168kcal, vet 84.8g, koolhydraten 83.1g, eiwit 14.2g



1. Nectarine snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Laat 60g boter op kamertemperatuur komen. Snijd de **nectarine** doormidden, verwijder de pit en snijd in kleine blokjes.



2. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met het bakpapier uit over een bakplaat. Snijd in 6 gelijke **vierkanten**. Prik de **vierkanten** meerdere malen in met een vork, houd daarbij een rand van 1cm vrij.



3. Deeg beleggen

Meng de **crème fraîche** met 1tl suiker en verdeel over de **vierkanten**. Houd weer een rand van ca. 1cm vrij. Beleg de **crème fraîche** met de **nectarine** en $\frac{2}{3}$ van de **chocoladedruppels**. **Tip:** als je van **gezouten chocolade** houdt, kun je er een snuf zout(vlokken) over strooien.



4. Pizaaatjes bakken

Wrijf de boter, 70g bloem en 1el suiker tussen je vingers tot een kruimelige **crumble**. Voeg evt. meer bloem toe. Verdeel de **crumble** over de **pizaaatjes** en bak ze in 15-17min goudbruin in de oven.



5. Noten hakken

Hak de **hazelnoten** grof.



6. Afmaken en serveren

Strooi de **hazelnoten** en de **rest van de chocoladedruppels** in de laatste ca. 5min over de **pizaaatjes** en bak mee. Laat de **pizaaatjes** iets afkoelen, verdeel dan over borden en serveer.