



*Elvea, een feest uit Italië*

## Pepperoni pizzaroosjes



### Ingredienten voor 6 Personen

|             |  |
|-------------|--|
| 3 eetlepels | ELVEA Pizza a Casa                     |
| 1 rol       | pizzadeeg kant-en-klaar of zelfgemaakt |
| 3 eetlepels | geraspte mozzarella kaas               |
| 24 sneetjes | chorizo                                |
|             | olijfolie                              |

### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Smeer de cupcakevormpjes in met wat olijfolie.
3. Steek met behulp van een ronde uitsteekvorm 6 ronde vormpjes uit het pizzadeeg en leg ze in de cupcakevormpjes. Prik de bodem in met een vork en schuif gedurende 5 minuten in de oven.
4. Neem een shot glaasje en plooi de 4 plakjes chorizo er 1 voor 1 over. Draai het glaasje om en haal het van het roosje. Herhaal dit 6 keer.
5. Smeer de bodem van het pizzadeeg in met Elvea saus Pizza a casa, bestrooi met mozzarella en leg op elke pizza een chorizo roosje. Schuif nog eens in de oven gedurende 10 minuten.

- In samenwerking met njam!
- Recept en foto's van Silke Van Engeland, zoals gezien op [TikTok](#)

Recept info: Silke Van Engeland

