

Pizzatwisters

Bereidingstijd

10 minuten + 15 minuten oventijd

Ingrediënten voor 6 stuks

- 2 plakken bladerdeeg
- 15 gram salami
- 15 gram kaas
- 15 gram tomatensaus of pizzasaus
- 1 ei
- 1 tl Italiaanse kruiden



Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien. Snijd ondertussen de salami in kleine snippers en rasp de kaas.

Verdeel de tomatensaus over een plak bladerdeeg. Bestrooi de plak vervolgens met de salami-snippen en de geraspte kaas.

Leg de tweede plak bladerdeeg er bovenop en druk voorzichtig aan.

Klopt het ei los en smeer de bladerdeeg plak er aan beide kanten licht mee in.

Snijd de bladerdeeg plak eerst een keer doormidden. Snijd de twee helften vervolgens allebei in drie repen.

Bekleed de bakplaat met bakpapier. Pak de repen een voor een op en rek ze voorzichtig uit zodat ze wat langer worden. Draai de repen twee á drie slagen rond zodat het echte twisters worden. Leg ze vervolgens op de bakplaat en bestrooi ze met de Italiaanse kruiden.

Bak de twisters in 15 tot 20 minuten mooi goudbruin en gaar.

Tips & Tricks

Zorg ervoor dat je de tomatensaus helemaal tot aan de randen van het bladerdeeg verdeeld. Anders worden de uiteinden minder lekker en dat is zonde.

1 á 2 twisters is genoeg. Het is leuk dat je het zelf hebt gemaakt en dat je er van kunt eten.

Je hoeft niet veel repen per persoon te hebben om toch lekker te kunnen genieten.