

Festive mini pizzas for appetizers



These pizzas are so fantastic! With the toppings, you can make the pizzas festive, or vegetarian and mega delicious. A nice basic dough, 2 different basic flavors, bake and then top generously. It's fun too, let your creativity run wild, enjoy!

Recipes

Artichoke-Pecorino spread:

- 1 jar of pickled artichokes
- 100 g freshly grated (vegan) pecorino cheese
- ½ bunch of fresh basil

Mix everything finely and spread on one half of the pizza crust.

Creamy Paprika spread:

- 1 jar of mini peppers stuffed with (vegan) cream cheese
- 80 g freshly grated (vegan) Parmesan cheese

Blend these ingredients into a smooth mixture as well and spread on the other half of the pizza.

Prawn tartare with stracciatella di burrata:

- 6 peeled prawns (on the side with paprika spread)
- 125 g stracciatella (vegan)
- 2 tbsp high-quality olive oil
- Black pepper, fleur de sel
- Zest of ½ lemon
- Edible flowers

Finely chop the prawns and mix with olive oil, lemon zest, pepper and salt. Stir in the stracciatella and spread over the baked pizza with the pepper spread. Make quenelles of the prawns and drench them on top of the stracciatella. Finish with the little flowers.

Fried girolles with chives:

- 125 g girolles (on the side with artichoke spread)
- 1 tbsp olive oil
- ½ bunch of chives
- Pepper and salt
- Gold leaf

Fry the girolles with olive oil, salt and pepper. Make quenelles of the girolles and drench them on the artichoke pizza. Garnish with grated Parmesan cheese and a touch of gold.

Preparation:

Start by making the two spreads. Use a blender or food processor to blend all the ingredients until creamy.

Paprika spread:

Spread generously over one half of the pizza crust, up to the edges. Cut this half into four pieces and place on a baking tray.

Artichoke spread:

Spread over the other half of the pizza and divide into four pieces as well.

Bake the pieces for 8 to 10 minutes at 200°C, until the cheese is nicely melted and the pizza turns golden brown.

Toppings:

After baking, you can generously top the pizza with festive toppings.



Mini pizzas festives pour l'apéritif



Ces pizzas sont vraiment fantastiques ! Avec les garnitures, vous pouvez rendre les pizzas festives ou végétariennes et méga délicieuses. Une bonne pâte de base, 2 saveurs de base différentes, faites cuire et garnissez généreusement. C'est aussi amusant, laissez libre cours à votre créativité, profitez-en !

Recettes

Tartinade d'artichauts et de pecorino :

- 1 pot d'artichauts marinés
- 100 g de fromage pecorino (vegan) fraîchement râpé
- ½ botte de basilic frais

Mélangez finement le tout et étalez sur une moitié de la croûte de la pizza.

Tartinade crémeuse au paprika :

- 1 pot de mini-poivrons farcis au fromage frais (vegan)
- 80 g de parmesan (vegan) fraîchement râpé

Mixer également ces ingrédients en un mélange homogène et étaler sur l'autre moitié de la pizza.

Tartare de crevettes avec stracciatella di burrata :

- 6 crevettes écaillées
- 125 g de stracciatella (vegan)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive de qualité
- Poivre noir, fleur de sel
- Zeste de ½ citron
- Fleurs aromatiques

Hacher finement les crevettes et les mélanger à l'huile d'olive, au zeste de citron, au poivre et au sel. Incorporer la stracciatella et étaler sur la pizza cuite avec la pâte à tartiner au poivre. Faire des quenelles avec les crevettes et les répartir sur la stracciatella. Terminer par les petites fleurs.

Girolles frites à la ciboulette :

- 125 g de girolles (accompagnées de pâte d'artichaut)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ½ bouquet de ciboulette
- Poivre et sel
- Feuille d'or

Faire frire les girolles avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Faire des quenelles avec les girolles et les tremper sur la pizza aux artichauts. Décorer avec du parmesan râpé et une touche d'or.

Préparation :

Commencer par préparer les deux pâtes à tartiner. Utiliser un mixeur ou un robot de cuisine pour mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.

Tartinade au paprika :

Étendre généreusement sur une moitié de la croûte de la pizza, jusqu'aux bords. Couper cette moitié en quatre et la placer sur une plaque de cuisson.

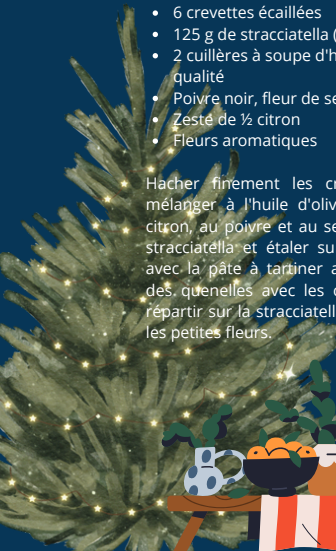
Tartinade d'artichauts :

Étendre sur l'autre moitié de la pizza et la diviser également en quatre morceaux.

Faire cuire les morceaux pendant 8 à 10 minutes à 200°C, jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et que la pizza prenne une couleur dorée.

Garnitures :

Après la cuisson, vous pouvez garnir généreusement la pizza de garnitures festives.



Feestelijke minipizza's als voorgerecht



Deze pizza's zijn zo fantastisch! Met de toppings kun je de pizza's feestelijk maken, of vegetarisch en mega lekker. Een lekker basisdeeg, 2 verschillende basismaken, bakken en dan royaal toppen. Het is nog leuk ook, laat je creativiteit de vrije loop, geniet!

Recepten

Artisjok-Pecorino spread:

- 1 pot ingemaakte artisjokken
- 100 g vers geraspte (vegan) pecorino kaas
- ½ bosje verse basilicum

Meng alles fijn en verdeel over één helft van de pizzabodem.

Romige Paprikaspread:

- 1 potje minipaprika's gevuld met (vegan) roomkaas
- 80 g vers geraspte (vegan) Parmezaanse kaas

Mix ook deze ingrediënten tot een glad mengsel en besmeer de andere helft van de pizza.

Garnalentartaar met stracciatella di burrata:

- 6 gepelde garnalen (aan de zijkant met paprikaspread)
- 125 g stracciatella (vegan)
- 2 el olijfolie van hoge kwaliteit
- Zwarte peper, fleur de sel
- Zest van ½ citroen
- Eetbare bloemen

Snijd de garnalen fijn en meng met olijfolie, citroenrasp, peper en zout. Roer de stracciatella erdoor en besmeer de gebakken pizza met de paprikaspread. Maak quenelles van de gambas en drink ze bovenop de stracciatella. Werk af met de bloemetjes.

Gebakken girolles met bieslook:

- 125 g girolles (aan de zijkant met artisjokspread)
- 1 el olijfolie
- ½ bosje bieslook
- Peper en zout
- Bladgoud

Bak de girolles met olijfolie, peper en zout. Maak quenelles van de girolles en drink ze op de artisjokpizza. Garneer met geraspte Parmezaanse kaas en een vleugje goud.

Vorbereiding:

Begin met het maken van de twee smeersels. Gebruik een blender of keukenmachine om alle ingrediënten romig te mixen.

Paprikaspread:

Smeer royaal over één helft van de pizzakorst, tot aan de randen. Snijd deze helft in vier stukken en leg ze op een bakplaat.

Artisjok spread:

Verdeel over de andere helft van de pizza en verdeel ook in vier stukken.

Bak de stukken 8 tot 10 minuten op 200°C, tot de kaas mooi gesmolten is en de pizza goudbruin kleurt.

Toppings:

Na het bakken kun je de pizza royaal beleggen met feestelijke toppings.

