

Ingrediënten voor 8 personen

Voor de saus: 1 ui, gesnipperd 1 knoflookteen, fijn gesneden 1 blikje polpa ( fijn gesneden tomaat) 1 blikje tomatenpuree 1 tl oregano peper en zout 600 g pizzadeeg 150 g geraspte mozzarella 50 g tonijn handje gesneden olijven peterselie ham ananas

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Wereld

**Soort\_gerecht:** Borrelhapje

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee



## Pizza pockets

Amerikaanse pizza pockets zijn een soort mini pizza calzonetjes. Perfect om mee te nemen naar een feest, het park of het strand!

### Hulpmiddelen

Snijplank en mes, bekleedde bakplaat

### Bereidingswijze

1. Bak de ui in een Koekenpan met een beetje olijfolie, voeg vervolgens de knoflook en oregano toe. Schenk hier de polpa en tomatenpuree bij.
2. Rol het pizzadeeg uit en verdeel in 8 vlakken.
3. Beleg de pizzatjes met de tomaten saus, kaas en beleg naar keuze.
4. Vouw ze dicht en maak ze dicht met een vork.
5. Plaats de pizza pockets in een voorverwarmde oven van 200 graden voor ongeveer 20 minuten.