

## KRUIDIGE PIZZABROODJES



### NODIG:

1 pak witbroodmix • 1 eetlepel Italiaanse kruiden (is niet per se nodig) • 2 kipfilets • 1 zakje piri-pirikruiden • 1 bakje kant-en-klare pindasaus (250 milliliter) • 1 ui • geraspte kaas • lente-ui

Er was eens een bakker die ontzettend veel lekkere dingen maakte: roombroodjes, pizzastokken, cakejes, volkorenbrood ... En weet je wat het leukste was? Hij deelde zijn recepten af en toe! Daardoor kunnen jullie ook lekker aan de slag. O ja, de bakker heeft inmiddels zijn deuren gesloten, maar gelukkig bakken wij nog fijn verder. Hierbij een variatie op de pizzastokken, drie soorten. Bak je mee?



### HOE MAAK JE ZE:

- Maak de witbroodmix volgens de verpakking.
- Voeg tijdens het kneden eventueel de Italiaanse kruiden toe.
- Laat het deeg 45 minuten rijzen.
- Snijd ondertussen de kipfilet in kleine stukjes en verdeel over twee schaaltes.
- Bak één deel kipfilet tot het gaar is, voeg de pindasaus toe en laat afkoelen.
- Voeg aan het andere schaalte de piri-pirikruiden toe, roer goed door en bak ook deze kipfiletstukjes tot ze

- gaar zijn.
- Snijd de ui in ringen.
- Snijd de lente-ui in ringetjes.
- Leg een vel bakpapier op een bakplaat.
- Strooi wat bloem op het aanrecht en haal het deeg uit de kom.
- Rol met een deegroller het deeg mooi dun uit.
- Steek met een ring of schaalte negen rondjes uit en leg ze op de bakplaat.
- Leg op drie rondjes wat stukjes ui.
- Schep op drie rondjes wat kip met piri-pirikruiden.
- Schep op drie rondjes wat kip met pindasaus.

- Strooi over elk rondje wat kaas en lente-ui.
- Laat de broodjes nog 45 minuten rijzen.
- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Bak de broodjes in ongeveer 25 minuten mooi bruin en gaar.

Eet smakelijk!

### TIPS:

- Deeg over? Maak nog meer broodjes.
- Je kunt op dit recept heel veel variëren, bijvoorbeeld met tomatensaus, salami, ham, enzovoort.