

# Mini-pizzas tomatensaus, aubergine en pistachenoten

## Ingrediënten:

- 16 HERTA® mini-pizzadegen (2 pakjes)
- 250g tomatensaus voor pizza
- 1 aubergine
- 2 el pistachenoten
- 2 tl sambal oelek
- Provençaalse kruiden, bladpeterselie

## Bereiding:

- Voorbereiding: Verwarm de oven voor op 180°C op stand onder/boven verwarming. Steek de ovenplaat die je gaat gebruiken al in de oven en laat mee opwarmen. Haal de Herta Mini Pizza's uit de koelkast, en laat op kamertemperatuur komen. Snij de aubergine in dunne schijfjes en bedek met zout. Laat even intrekken en veeg vervolgens af met keukenpapier. Snij de schijfjes nog eens in twee. Meng ondertussen de tomatensaus met de helft van de Provençaalse kruiden en sambal oelek. Meng door elkaar en kruid naar smaak met extra sambal oelek en peper en zout. Hak de pistachenoten grof.
- Haal de ovenplaat uit de oven en leg er de HERTA Mini Pizza's op (met bakpapier). Prik er gaatjes in.
- Bestrijk met tomatensaus. Leg er enkele halve schijfjes aubergine op en bestrooi met de pistachenoten en de andere helft van de Provençaalse kruiden.

Bereiding: **0-15 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**