

# Mini-pizzas met witte kool, vijgen en spekreepjes

## Ingrediënten:

- 16 HERTA mini-pizzadegen (2 pakjes)
- 200g HERTA Spekreepjes Natuur
- 100g witte kool, knol of voorgesneden
- 2 vijgen, vers
- 50g raketsla
- 100g gemalen mozzarella
- Olijfolie, Italiaanse kruiden

## 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. Verhit weinig olijfolie en roerbak hierin de Herta spekreepjes natuur en witte kool beetgaar. Kruid met Italiaanse kruiden, nootmuskaat, peper en zout. Snij de vijgen in vier.
- Haal de ovenplaat uit de oven en leg er de HERTA Mini Pizza's op (met bakpapier). Prik er gaatjes in.
- Bestrijk met olijfolie en kruid met Italiaanse kruiden. Bedek de HERTA Mini Pizza's met wat gemalen mozzarella. Beleg dan met HERTA Spekreepjes natuur en witte kool. Schik er een partje vijf op. Beleg met de andere helt met de mozzarella, en kruid met peper.
- Bak de Mini pizza's in het midden van de oven gedurende 8 minuten tot ze krokant zijn. Serveer met bladpeterselie.

Bereiding: **0-15 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**