

## GEFRITUURDE MINI CALZONES (BROODJE MARIO)



CATEGORIE HARTIGE GERECHTEN

### INGREDIENTEN

- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks
- 1 rol Pizzadeeg
- 8 plakken Salami
- 8 plakken Chorizo
- 8 eetlepels Kühne rauwkost (goed uitgelekt)
- 8 stuks Groene pepers op zuur
- 200 gram Geraspte kaas
- + ronde steker

### BEREIDINGSWIJZE

- > Rol de pizzadeeg uit tot een plak en druk of snijd er cirkels uit met een diameter van 8 cm. Haal zoveel mogelijk cirkels uit de plak.
- > Beleg de helft van de cirkels met een plak salami, een plak chorizo, 1 eetlepel rauwkost, een groene peper en tot slot wat geraspte kaas. Vouw de andere helft eroverheen en druk de randen heel goed dicht.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (8 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 175 °C.
- > Frituur de mini calzones in de hete olie in 4 minuten gaar en goudbruin, laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.

**Tip:** Serveer de gefrituurde mini calzones met verse basilicum.