Pizza tosti’s met brie, bosbessen en tijm

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Italiaans pizzadeeg
300 g (gram) Brie
1 Stuk(s) Citroen
1 Stuk(s) Rode ui
4 takje(s) Verse tijm
150 g (gram) Bosbessen
1 tl. (theelepels) Honing

Keukenspullen

Bakpapier
Rasp
Tosti-ijzer

1. Voorbereiden

Verwarm het tosti-ijzer voor en laat het **Koopmans Italiaans pizzadeeg (1 pak)** ontdooien.

2. Tosti's maken

Rasp de schil van de **citroen (1 stuks)**, pel en snijd de **rode ui (1 stuks)** in flinterdunne ringen, de **brie (300 g)** in plakken en ris de **tijm (4 takjes)**.

Haal de pizzaplakjes van elkaar en beleg er 4 achtereenvolgens met 2 plakken brie, de uienringen, wat **bosbessen (150 g)** en een theelepel **honing (1 el).**

Strooi er tenslotte wat citroenrasp en tijm overheen en sluit af met de overgebleven pizzaplakjes. Druk de buitenste randen van de tosti's goed dicht, zodat er geen brie uit kan lopen.

Verwijder tot slot de folie en plaats de pizza tosti’s tussen een vel bakpapier 10 - 15 minuten in het tosti-ijzer. Snijd de pizza tosti’s schuin doormidden en serveer.