Pizza hapje met rode ui



**Ingrediënten**: 20 stuks

* 5 plakjes bladerdeeg
* 1 rode ui,
* chorizo uitgebakken
* lente ui in stukjes
* klein blikje tomatenpuree
* 1/2 theelepel Italiaanse kruiden
* 20 gram pijnboompitjes
* 1 ei losgeklopt

Pizza hapjes met rode ui maken

Verwarm de oven voor op 180-200 graden. Snijd de rode ui in en halve hele dunne ringen en snijd deze 2 keer door. Snijd de plakjes bladerdeeg in 4en en leg ze op een bakplaat (met bakpapier). Roer het blikje tomatenpuree samen met een halve theelepel Italiaanse kruiden tot een sausje. Schep op elke plakje bladerdeeg een klein beetje van de saus. Daarop wat een stukje chorizo , rode ui , lente ui en een paar pijnboompitjes. Smeer de randjes in met wat los geklopt ei en bestrooi met een heel klein beetje kruiden. Schuif de hapjes nu in de oven voor 20 minuten tot de hapjes goudbruin zijn. Let op: kan heet zijn, beetje laten afkoelen.