

## **Mikro Pizzakors.**

### **Maak 1 klein pizza**

120 g (250 ml) koekmeelblom  
1 ml koeksoda  
30 ml botter

2 ml kremetart  
1 ml oregano  
60 ml melk

### Bolaag

6 olywe of 4 aspersielote of 4 salamiskyfies      50 g (125 ml) Cheddar-kaas, gerasper

### Metode:

- 1.) Spuit 'n 20-cm bord met kleefwerende middel. Voer uit met handdoekpapier.
- 2.) Sif die droë bestanddele saam en voeg die oregano by.
- 3.) Vryf die botter met jou vingerpunte in tot goed gemeng.
- 4.) Voeg net genoeg melk by om 'n sagte skondeeg te maak. Meng met 'n slaplemmes tot net gemeng. Vorm in 'n bol, rol effens uit en plaas op die voorbereide bord.
- 5.) Mikrogolf 2 minute lank by 100 persent krag. Smeer van die Italiaanse sous oor. Plaas die olywe of enige ander bolaag van jou keuse bo-op en sprinkel die Cheddar-kaas oor, mikrogolf 3 minute lank by 100 persent krag.

### Opdienings voorstel:

**phantocomp**