

Pizza sticks met twee dips

2 porties



eenvoudig

tot 35 Min.



Ingrediënten:

Pizza Sticks:

1 Dr. Oetker La Margherita Classica
1 Dr. Oetker Ristorante Pizza Spinaci

Zure Room Dip:

200 g zure room
1 rode paprika
4 peterselie
bieslook
dille

Avocado Dip:

½ citroen
1 avocado
ongeveer 3 eetl. zure room

1 Pizza Sticks:

Verwarm de oven voor, ontdooi de pizza's lichtjes, snijd ze doormidden en snijd ze in reepjes - neem ongeveer de breedte van je duim. Bak de pizza zoals aangegeven op de verpakking. Zet nadien de pizza opzij om af te koelen.

2 Zure Room Dip:

Kruid de zure room met wat peper en zout. Was de verse kruiden, schud ze droog en hak ze fijn. Snijd de rode paprika in blokjes en meng deze vervolgens met de zure room en de verse kruiden.

3 Avocado Dip:

Voor de avodado dip was je eerst de citroen met heet water, droog hem, rasp de schil en pers het sap eruit. Plet vervolgens de avocado fijn met een vork en meng deze met zure room, de citroenschil en het citroensap, breng op smaak met wat zout.

Tip from the Test Kitchen

- **Probeer dit recept ook met andere pizza's of andere dips**