

# Kids' Pizza Toasties

with Mozzarella and Pepperoni

15 Minutes

## Start here

Before starting preheat the oven to 425°F. Gather all required tools.

## Bust out

Baking sheet, vegetable peeler, parchment paper, small bowl, large non-stick pan

## Ingredients

	2 Person
Ciabatta Roll	2
Pepperoni	85 g
Mozzarella Cheese, shredded	¾ cup
Marinara Sauce	½ cup
Carrot	1
Ranch Dressing	4 tbsp

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## Cook pepperoni

- Halve **half of pepperoni**. (**TIP:** Use remaining pepperoni for a future creation!)
- Add **pepperoni** to a large non-stick pan over medium-high heat. Cook, stirring often, until **pepperoni** is slightly crispy and edges have browned, 4-5 min.
- Transfer **pepperoni** to a small bowl.



## Assemble and bake pizza toasties

- Spread **marinara** over cut sides of **ciabatta**, then sprinkle **mozzarella** over top.
- Top with as many **pepperoni slices** as desired.
- Return **ciabatta** to the **middle** of the oven and bake until **cheese** has melted, 2-3 min.



## Toast ciabatta

- Halve **ciabatta**.
- Add **ciabatta** halves to a parchment-lined baking sheet, cut-sides up.
- Toast in the **middle** of the oven until lightly golden-brown, 3-4 min. (**NOTE:** Keep an eye on ciabatta so they don't burn!)



## Finish and serve

- Meanwhile, peel, then halve **carrot**, crosswise, then into ½-inch sticks.
- Remove **pizza toasties** from the oven and transfer to plates.
- Divide **carrot sticks** between plates.
- Serve **ranch dressing** on the side for dipping.

# Rôties façon pizza pour enfants

avec mozzarella et pepperonis

15 minutes

## D'abord

Avant de commencer préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Rassembler tout le matériel requis.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, épluche-légumes, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes
Pain ciabatta	2
Pepperoni	85 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse
Sauce marinara	½ tasse
Carotte	1
Vinaigrette ranch	4 c. à soupe

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Cuire le pepperoni

- Couper la **moitié** des **pepperonis** en deux. (**CONSEIL** : Conserver le reste des pepperonis pour une prochaine création.)
- Chauffer un grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter les **pepperonis**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croustillants et que les bords soient dorés.
- Transférer les **pepperonis** dans un petit bol.



## 3 Assembler et cuire les rôties façon pizza

- Étendre la **sauce marinara** sur les côtés coupés des **ciabattas**, puis parsemer de **mozzarella**.
- Garnir du montant désiré de **pepperonis**.
- Remettre les **ciabattas** au **centre** du four et cuire de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



## 2 Griller les ciabattas

- Couper les **ciabattas** en deux.
- Les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Griller au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. (**CONSEIL** : Surveiller les **ciabattas** pour ne pas les brûler!)



## 4 Terminer et servir

- Entre-temps, éplucher et couper la **carotte** en deux sur la longueur, puis en bâtonnets de 1,25 cm (½ po).
- Retirer les **rôties façon pizza** du four et les transférer dans des assiettes.
- Répartir les **bâtonnets de carotte** dans les assiettes.
- Servir la **vinaigrette ranch** comme trempette.