



Watermelon Pizza



Watermelon pizza is the perfect healthy and refreshing snack for hot sunny days.

WATERMELON PIZZA

Servings: 4-8 pizza slices per pizza
Preparation time: 5 minutes

INGREDIENTS:

1 watermelon
toppings of your choice

INSTRUCTIONS:

1. Cut the watermelon into slices of 2 cm thick.
2. Top the pizza with toppings of your choice. I topped mine with slices of kiwi, strawberry and banana, and some grated coconut for the final touch.
3. Cut each pizza into 4-8 slices and enjoy!

NOTE:

Topping ideas: fresh or dried fruits, grated coconut, cacao nibs, nuts or seeds, (plant-based) yoghurt or cream, ...





Watermeloenpizza



Watermeloenpizza is de perfecte gezonde en verfrissende snack voor warme zonnige dagen.

WATERMELOENPIZZA

Porties: 4-8 pizzapunten per pizza
Bereidingstijd: 5 minuten

INGREDIËNTEN:

1 watermeloen
toppings naar keuze

INSTRUCTIES:

1. Snijd de watermeloen in plakjes van 2 cm dik.
2. Bedek de pizza met toppings naar keuze. Ik bedekte de mijne met plakjes kiwi, aardbei en banaan, en wat geraspte kokos voor de finishing touch.
3. Snijd elke pizza in 4-8 plakjes en geniet ervan!

NOTA :

Topping-ideeën: vers of gedroogd fruit, geraspte kokos, cacaonibs, noten of zaden, (plantaardige) yoghurt of room, ...





Pizza à la Pastèque



La pizza à la pastèque est la collation saine et rafraîchissante parfaite pour les journées chaudes et ensoleillées.

PIZZA A LA PASTEQUE

Portions: 4-8 tranches de pizza par pizza

Temps de préparation: 5 minutes

INGREDIENTS:

1 pastèque
garnitures de votre choix

INSTRUCTIONS:

1. Coupez la pastèque en tranches de 2 cm d'épaisseur.
2. Garnissez la pizza des garnitures de votre choix. J'ai surmonté le mien de tranches de kiwi, de fraise et de banane, et de la noix de coco râpée pour la touche finale.
3. Coupez chaque pizza en 4 à 8 tranches et bon appetit!

REMARQUE :

Idées de garniture: fruits frais ou secs, noix de coco râpée, éclats de cacao, noix ou graines, yaourt ou crème (végétale), ...

