

TORTILLA PIZZA



2 stk. (Beregn 1-2
pizzaer pr. person)



15-20 minutter



DET SKAL DU BRUGE

INGREDIENSER

- 2 fuldkornstortilla pandekager
- Ca. 50 g tomatpuré
- ½-1 kugle frisk mozzarella
- ¼ dåse majs (ca. 75 g)
- 1 peberfrugt (fx ½ rød og ½ gul)
- ½-1 rødløg
- 50 g pepperoni
- 1 tsk. oregano
- 1 tsk. timian
- Evt. frisk basilikum

REDSKABER

- Et skærebræt
- En kniv
- En si
- Evt. en dåseåbner
- To bageplader
- To stykker bagepapir
- En spiseske
- En teske
- En saks
- Et minutur
- Et par grydelapper

SÅDAN GØR DU

1. Tænd ovnen på 200° varmluft
2. Find skærebrættet og kniven frem
3. Skyl peberfrugterne og skær dem i lange strimler eller mindre tern
4. Skræl rødløget og skær det i tynde strimler
5. Åbn dåsen med majs, hæld dem i sien og lad dem dryppe af
6. Tag bagepladerne og læg et stykke bagepapir og en tortilla på hver af dem
7. Smør tomatpuré på pandekagerne
8. Drys pandekagerne med tørret oregano og timian
9. Åbn posen med mozzarella og hæld væden fra
10. Bræk små stykker af mozzarellakuglen og kom dem på pandekagerne
11. Læg strimler af peberfrugt og løg på den ene pizza sammen med lidt majs
12. Læg stykker af pepperoni og evt. løg på den anden pizza
13. Sæt begge bageplader ind i ovnen, og bag dem i 8-10 minutter til de har fået lidt farve og osten er smeltet - vend evt. pladerne en gang undervejs, så pizzaerne bliver bagt jævnt
14. Når pizzaerne er færdigbagte tages de ud af ovnen og afkøles lidt før de spises
15. Pynt evt. med lidt frisk basilikum



TIP! Brug en saks i stedet for en kniv til at dele pizzaen i mindre stykker.

INDKØBSLISTE

Tortilla pandekager	Rødløg
Tomatpuré	En pakke pepperoni
En mozzarellakugle	Tørret oregano
En dåse majs	Tørret timian
En eller to peberfrugter	Evt. frisk basilikum