

Hytteost pizza

Opskrift til 2 pizzaer a 6 stykker

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

Bunden

- 2 dl havregryn
- 6 store spsk hytteost
- 6 æg
- lidt salt og oregano

Pizzasauce

- 1 dl tomatpuré
- 1 spsk. olivenolie
- 2 tsk. lys sirup
- 1 spsk. balsamicoeddike
- godt med salt og peber
- 1 godt nip chilipulver eller cayennepeber
- 1 tsk. oregano
- evt. et fed hvidløg, kan undlades - presset

Fyld

- rucola
- serrano
- cherrytomater
- parmesan

Sådan gør du

1. Tænd oven på 200 grader varmluft
2. Rør de fire ingredienser til bunden sammen i en skål og hæld massen ud på en bageplade beklædt med bagepapir. Form det evt. til en cirkel!
3. Bag bunden i 10-13 minutter til den er gylden
4. Imens røres pizzasaucen sammen i en skål
5. Tag pizzabunden ud og kom den på en rist
6. Smør den bagte pizzabund med pizzasaucen og top med serrano, tomater, rucola og parmesan