

Pitapizza

Opskrift til 8 pitaer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

5 minutter

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

- 8 stk. pitabrød
- 1 glas basilikumspesto af god kvalitet
- 1 pakke ruccola
- 150 g god serranoskinke
- 1 glas hjemmesyltede rødløg
- 15 cherrytomater
- 2 pakker god mozzarellaost
- 2 avocadoer

Sådan gør du

1. Tag dine pakker med mozzarellaost og læg dem i en skål med varmt vand (de er stadig lukkede). Efter et par minutter tager du dem op, klipper dem op og hælder vandet fra pakken fra. Læg dine let smeltede oste på et skærebræt og skær dem i skiver. Denne metode giver meget mere smag!
2. Klargør fyldet ved at stille pestoen, skinken og rødløgene på bordet. Skyl ruccola og skær tomater og avocado i skiver. Stil osten på bordet og varm pitabrødene et par minutter i ovnen eller på en brødrister
3. Saml pitaen ved enten at lægge alt fyldet oven på eller komme det i brødene