

Pitapizza med laks

Opskrift til 4 pitapizzaer

Forberedelsestid

5 minutter

Tilberedelsestid

5 minutter

Samlet tid

10 minutter

Ingredienser

- 2 pitabrød (flækkes, så de rækker til 4 pitapizzaer)
- en smule mascarpone eller flødeost naturel til hver + salt og peber
- 1 lille håndfuld feldsalat eller rucola til hver
- 50-100 g røget laks til hver
- 1 spsk. dilldressing pr. pita
- 1/2 avocado pr. pitapizza
- en smule frisk dild
- kapers hvis du synes (kan undlades)

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
2. Skær pitabrød over på vandret, så de flækkes og du får to tyndere bunde
3. Gentag med så mange du skal have og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir
4. Smør dem med marscarpone og drys med salt og peber. Bag dem i ca. 7 minutter til de er lune og let sprøde i kanten
5. Mens kan du klargøre toppings: rengør salat, skær avocado og laks ud
6. Top dine bagte pitabrød med salat, laks, dilldressing, avocado, lidt frisk dild og en smule drænede kapers hvis du synes. Drys med salt og peber