

Pitapizzaer med pepperoni

Opskrift til til 4 styks

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

7-8 minutter

Samlet tid

ca. 15 minutter i alt

Ingredienser

Tomatsovs

- 3 spsk. tomatpuré
- 1 spsk. olivenolie
- 1 spsk. balsamico
- lidt salt, peber og et nip cayennepeber
- 1 fed hvidløg (presset)
- 1/2 tsk. sukker
- 1/2 tsk. tørret oregano

Resten

- 2 pitabrød
- 1/2 pose revet ost (jeg bruger mozzarella)
- 20 stykker pepperoni cirka (5 til hver)
- 1/2 rødløg
- 1 rød peberfrugt
- en smule frisk basilikum
- lidt ekstra tørret oregano + salt og peber

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
2. Rør ingredienserne sammen i en skål til din tomatsauce
3. Flæk pitabrødene vandret, så du få tyndere bunde
4. Smør tomatsaucen ud på bundene
5. Kom en lille håndfuld revet ost oven på hver
6. Kom pepperoni på
7. Skær rødløg og peberfrugt i tynde ringe og kom lidt over hver pizza
8. Drys med lidt oregano, salt og peber og bag i 7-8 minutter
9. Top med frisk basilikum