

Opskrift til 6-8 stk (man spiser minimum 2 hver til aftensmad)

Ingredienser

Pizzabunde

- 1 dåse kikærter (400g)
- 4 æg
- 100 g revet ost
- Lidt salt og peber

Tomatsauce

- 1 dl tomatpuré
- 1 spsk olivenolie
- 2 spsk balsamicoeddike
- 1 spsk sirup
- Salt og peber
- 2 tsk oregano
- 2 tsk hvidløgpulver/2 fed hvidløg
- Et godt nip chilipulver/cayennepeber

Forslag til fyld

- Serranoskinke
- Cherrytomater
- Avocado
- Rucola
- Balsamicoglace
- Parmesanost

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
2. Blend alle ingredienserne til dine pizzabunde i en foodprocessor.
3. Smør dejen ud på en bageplade og bag i ovnen til de er gyldne og faste. Det tog cirka 20 minutter.
4. Imens bundene bager kan du lave din pizzasauce. Rør alle ingredienserne sammen i en skål.
5. Forbered også dine toppings. Jeg brugte rucola, serranoskinke, cherrytomater, rucola, avocado, balsamicoglace og parmesan.
6. Når bundene er færdigbagte er du klar til at toppe dine pizzaer.
7. Smør pizzasauce på og top med dine ønskede toppings.