

Snaskede pizza sandwich

Opskrift til 2 stk.

Ingredienser

Pizzasauce

- 4 spsk. tomatpuré
- 2 spsk. olie
- 1 spsk. balsamicoeddike
- 1/2 tsk. hvidløgpulver
- godt med salt og peber
- 1/2 tsk. tørret oregano
- 1/2 tsk. tørret timian
- 1 lille tsk. sukker

Dressing

- 1 dl creme fraiche
- 1 tsk. sennep
- 1 spsk. citronsaft
- godt med salt og peber
- 1 spsk. finthakket frisk rosmarin
- 1 spsk. høvlet parmesan
- evt. 1 tsk. hakket friske sardiner (kan undlades, men det får smagsløgene hen på cæsarsalat)

Andet

- 2 stk. flutes
- 1 god håndfuld revet mozzarella
- et par stykker serranoskinke eller pepperoni, hvis du synes
- godt med icebergsalat
- 1 stump agurk
- en smule rødløg
- et par cherrytomater

Sådan gør du

1. Bland pizzasaucen i en skål
2. Bland dressingen i en anden skål
3. Skær brødene op, smør med pizzasauce
4. Kom lidt ost på hver og lidt serranoskinke
5. Kom i ovnen og bag 5-10 minutter ved 200 grader varmluft
6. Snit imens salat, agurk, rødløg og cherrytomater
7. Kom det i en skål sammen med dressingen og vend rundt.
8. Kom nu dette på de bagte brød og luk sammen, spis