

Tortilla pizzaer

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

15 minutters tid

Ingredienser

- 10 mini tortilla pandekager (eller 6 almindelige)
- 1 pakke pepperoni
- 1 pose revet mozarella

Pizzasauce

- 1 dl tomatpuré
- 2 spsk. olivenolie
- 1 stort fed hvidløg
- 1 tsk. salt og lidt peber
- 2 tsk. sukker eller sirup
- 1 tsk. tørret oregano
- et godt nip chilipulver eller cayennepeber
- 2 spsk. balsamicoeddike

Salat og dressing

- 1 stort hjertesalat
- 1/2 agurk eller mere hvis du synes
- 1 lille rødløg
- 10-15 cherrytomater
- 1 dl creme fraiche
- 1 tsk. salt og lidt peber
- 1 spsk. sennep (kan undlades)
- 1 fed hvidløg
- saften fra 1 lime
- 1/2 tsk. stødt spidskommen og et godt nip stødt koriander

Sådan gør du

1. Lav pizzasaucen ved at presse hvidløg og røre det hele sammen
2. Smør den ud på pandekagerne
3. Kom pepperoni og ost på og bag dem i 10 minutters tid ved 200 grader varmluft
4. Imens blandes creme fraiche dressing sammen
5. Skyl og snit salat, agurk, tomat og rødløg og bland sammen med dressingen
6. Top dine bagte pizzaer med salaten i dressing