

Tortillapizza med pepperoni

Opskrift til 1 pizza

Forberedelsestid

5 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

- 1 tortillapandekage
- 75 g pepperoni
- 75 g skinke i strimler
- en håndfuld revet mozzarella
- 1/4 peberfrugt
- en lille dl revet cheddar
- 1/2 tsk. tørret oregano
- evt. frisk basilikum til at toppe med

Pizzasauce

- 30 g tomatpuré
- 1/2 lille fed hvidløg
- 1/2 tsk. salt og lidt peber
- 1/4 tsk. sukker
- 1 nip chilipulver eller cayennepeber
- 1 tsk. balsamicoeddike
- 1 spsk. olie

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft.
2. Start med pizzasaucen. Bland tomatpuréen sammen med de resterende ingredienser i en skål og rør den sammen. Smør på en tortillapizza.
3. Drys med revet mozzarella.
4. Fordel pepperoni og skinke i strimler ovenpå.
5. Kom peberfrugt skåret i mindre stykker på.
6. Top med revet cheddar.
7. Drys med tørret oregano.
8. Bag pizzaen på en bageplade beklædt med bagepapir i ovnen i 7-8 minutter.
9. Top med frisk basilikum.