

Tortillapizza

Opskrift til 4 tortillas

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

7 minutter

Samlet tid

Et kvarters tid

Ingredienser

- 4 tortilla pandekager
- en håndfuld revet ost pr. pizza (jeg bruger mozzarella)
- 150 g serranoskinke
- 1 lille løg eller rødløg
- en lille håndfuld champignon pr. pizza (jeg brugte dem der er skyllet og snittet)
- 1/2 tsk. tørret oregano pr. pizza
- salt og peber
- frisk basilikum på toppen

Tomatsauce

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

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
2. Bland tomatpuréen sammen med resterende ingredienser i en skål og rør den sammen. Smør hver tortillapizza
3. Kom lidt ost på hver
4. Kom lidt serranoskinke på hver
5. Skær løg i tynde skiver og kom på sammen med lidt champignon
6. Drys med oregano, salt og peber og bag dem på en bageplade beklædt med bagepapir i ovnen i 7-8 minutter
7. Top med frisk basilikum