



MINI PIZZA

6C, LANGHUS SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 3 porsjoner

- 1 halv rødløk
- 1 ss fetaost
- 1 stk pakke skivet ost
- 1 stk boks rømme
- 5 stk tomater
- 2 ss hakkede tomater (på boks)
- 1 ss pepper
- 5 stk sjampinjonger
- 2 ss tomatpure
- 1 ss paprikapulver
- 1 stk boks hermetisk mais
- 1 stk stor aubergine
- 2 ss olje
- 2 stk fedd hvitløk
- 1 stk neve fersk basilikum
- 1 ss oregano krydder
- 1 /3 del blomkål (blomkållris)

SLIK GJØR DU:

1. Sett stekeovnen på 180 grader, over-undervarme.
2. Del opp aubergine i ca. 1 cm tjukke skiver og legg på et steikebrett med bakepapir.
3. Smør på tomatsaus laget av 2 store ss tomatpure, 1 stor ss hakkede tomater, 1 stor ss fetaost, 2 ss olivenolje og 1 ss oregano krydder. Bland dette godt sammen og legg et jevnt lag over aubergine skivene.
4. kutt løken i tynne skiver, finhakk blomkålen til blomkållris, kutt sjampinjongen i halve tynne skiver og tomatene i tynne runde skiver. Sett frem maisboksen og finn frem en pakke osteskiver.
5. Når alt er lagt klart kan du fyll på osten først så med ønsket mengde og sammensetning av ingrediensene.
6. Stek midt i ovnen til osten er godt smeltet og gyllen, ca. 20-25 minutter. Se an ovnen og ønsket resultat.
7. bland sammen rømme, hakket basilikum, 2 fedd hvitløk fin hakket eller presset, paprikapulver og pepper til dressing.
8. Ha over ønsket mengde dressing over de ferdige minipizzaene og dander med litt fersk basilikum. Nyt!