

Pizza med Portobello Svampe & Ruccolasalat

Tilberedelsestid: ca. 20 min. + ca. 20 min. ovntid

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
2 stk	Pizzadej
1 ds	Hakkede tomater, øko
300 g	Portobello Svampe - g
1 bk	Rucola
1 stk	Rødløg
4 stk	Gulerødder, øko (stk)
1 fed	Hvidløg
1 bdt	Frisk basilikum
3 stk	Frisk mozzarella

	DET SKAL DU SELV HAVE
	Salt & Peber
2 tsk	Oregano
6 spsk	Olivenolie til salat
3 spsk	Vineddike
1 tsk	Honning (S)
1 spsk	Olivenolie

Tilberedning:

Tænd ovnen på 200 grader varmluft eller 225 grader almindelig ovnvarme. Lad din bageplade blive varm inde i ovnen.

Rul pizzadejen ud, læg den på et stykke bagepapir og lad den hæve i ca. 10 minutter.

Blend de hakkede tomater i en skål og tilsæt lidt salt, peber, lidt oregano samt presset hvidløg.

Rens og skær portobello svampe i tynde skiver. Skær mozzarella i tern. Vask basilikum, snit det fint. Fordel de blendede tomater over pizzadejen. Læg svampe og mozzarella over. Krydder med salt, peber, fordel basilikum over og dryp lidt olivenolie på pizzaen.

Tag den varme bageplade ud af ovnen og træk bagepapiret med pizzaen over på bagepladen. Bag pizzaen i ca. 10-12 minutter i ovnen - eller til kanten er gylden.

Guleroden skæres i fine strimler med en kartoffelskræller. Skær rødløget i ringe. Vask rucolaen grundigt. Lav en dressing af olie, eddike, honning og lidt salt og peber. Vend dressingen over rucolaen og bland godt.

Servér pizzaen med rucolasalat.

Velbekomme.