

Pizza med Oksekød & Gnavegrønt

Tilberedelsestid: ca. 35 min. + ca. 12 min. ovntid

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
2 stk	Pizzadej
1 ds	Hakkede tomater, øko
3 stk	Frisk mozzarella
300 g	Hakket oksekød 12 %
0,5 stk	Agurker
6 stk	Gulerødder, øko (stk)
2 fed	Hvidløg
4 tsk	Krydderimix (Oregano & Timian)

DET SKAL DU SELV HAVE
Salt & Peber
Olie

Tilberedning:

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

Rul pizzadejen ud, læg den på et stykke bagepapir og lad den hæve i ca. 5-10 minutter.

Pil hvidløget. Blend de hakkede tomater. Tilsæt lidt salt, peber, krydderimix samt presset hvidløg. Skær mozzarellaen i skiver.

Fordel de blendede tomater over pizzadejen. Sæt små klatter af oksekød på dejen og fordel mozzarella over. Krydder med salt, peber, resten af krydderimix og dryp lidt olivenolie over.

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.

Gulerødder skrælles og skæres i stængler. Agurken vaskes og skæres i stængler.

Servér pizzaen med gulerødsstængler og agurkestængler.

Velbekomme.