



Pizza med oksekød, salat og dressing

Det skal du bruge

2 stk pizzabunde
½ glas pizzasauce
100 g revet ost
½ stk løg
300 g hakket oksekød
1 pose mexican mix-krydderi
1 stk hjertesalat
1 stk tomat
1 pose hvidløgsdressing

Det skal du selv have

olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Pizza:** Kom tomatsauce på bundene og drys med revet ost.
3. **Topping:** Pil løg og skær i skiver. Rør oksekødet med mexican krydderi. Kom kødet på pizzaen i små toppe og fordel løg. Dryp lidt olivenolie over.
4. **Bag:** Placer hver bund på bagepapir på en bageplade. Bag pizzaerne ca. 6-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladerne halvvejs igennem.
5. **Salat:** Skær bunden af salaten og skær i strimler. Skyl det grundigt og lad det dryppe af i en sigte/dørslag eller brug gerne en salatslynge til at tørre det. Skyl og skær tomat i tern.
6. **Anret:** Fordel salat og tomat på pizzaen og tegn med hvidløgsdressing over.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.