



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pizza med oksekød, salat og dressing

Pizza

2 stk pizzabunde
1 pose tomatalsa
100 g revet ost

Topping

½ stk løg
300 g hakket oksekød
1 pose mexico mix-krydderi

Salat

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:** Placer hver pizzabund på bagepapir på en bageplade. Kom tomatsose på bundene og drys med revet ost.
3. **Topping:** Pil løg og skær i skiver. Rør oksekødet med mexico krydderi. Kom kødet på pizzaen i små toppe (ikke større end en vindrue) og fordel løgskiverne over. Dryp lidt olivenolie over.
4. Bag begge pizzaer på én gang ca. 7-9 min. til de er sprøde og har fået noget farve og kødet er færdigt. 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 de færdigbagte pizzaer og dryp hvidløgsdressing over.