



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pizza med serrano skinke og artiskok

Tomatsauce

1 fed hvidløg
½ pose oregano
½ dåse hakkede tomater
1 spsk olivenolie ^b

Fyld

2 stk pizzabunde
1 stk frisk mozzarella
½ glas artiskokker, grillede
½ pk basilikum, frisk
4 skiver lufttørret skinke

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Tomatsauce:** Pil hvidløg. Blend hvidløg, oregano og hakkede tomater til en sauce med en stavblender. Bland med olivenolie, salt og peber og fordel saucen på pizzabundene.
3. **Fyld:** Placér hver bund på bagepapir på en bageplade. Del osten i halve og skær i tynde skiver, Se tip. Dræn artiskokkerne og skyl og pluk bladene af basilikum. Fordel ost, artiskok og basilikum på pizzaerne.
4. **Pizza:** Bag begge pizzaer på én gang ca. 6-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladerne halvvejs igennem, hvis de ikke kan være på én plade.
5. **Anret:** Riv skinken i smallere strimler. Tag pizzaerne ud og fordel skinken på.



TIPS!

Du kan nemt dele den friske mozzarella i tynde skiver med en æggedeler. Læg den runde side nedad.