



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pizza med rejer og grønkål

Topping

1 stk skalotteløg
1 fed hvidløg
150 g snittet grønkål
250 g kæmperejer - har været frosset

Pizza

2 stk pizzabunde
1 pose tomatalsa
100 g revet ost

Det skal du selv have

olivenolie ^b

salt ^b

peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Topping:** Pil løg og hvidløg og hak fint. Varm en stegepande op med lidt olie og steg begge dele 1 min. Kom grønkål på og steg videre i 2 min. Smag til med salt og peber. Hæl væden fra rejerne og hak dem groft.
3. **Pizza:** Placér pizzabundene på bagepapir på en bageplade. Smør tomatsovs på bundene, fordel grønkål og drys med ost. Kom til sidst rejerne over hele pizzaen. Bag begge pizzaer samtidig ca. 6-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på den øverste og nederste plade halvvejs igennem.
4. Dryp lidt olivenolie over pizzaen, når den er færdig.