



CA. 20 MIN (HVIS FARS KÆRLIGHEDSSAUCE ER LAVET I FORVEJEN)



FARS SNYDE-PIZZA



GODE OPGAVER TIL FAR OG BARN



Gør alle ting til pizzaerne klar, og står for at holde øje med, at de ikke får for meget i ovnen.



Har lavet rigeligt med Kærlighedssauce, så det tør han op fra fryseren. Halverer pitabrødene.

**GIV RETTEN
KOKKEHUER**



I SKAL BRUGE

4 grove pitabrød

½ l Fars Kærlighedssauce eller anden tomat sauce (Se opskrift side 92).

200 g revet eller frisk mozzarella – max. 17 % fedt

Tørret oregano

Opskriften her er på pizzaen "Happy chicken", hvor fyldet er:

½ pakke kyllingepølser i skiver
1 peberfrugt i skiver eller tern
1 dåse majs

SÅDAN GØR I

1. Start med at tænde ovnen på 240 grader.
2. Halver pitabrødene.
3. Læg de halve pitabrød på en rist eller bageplade med bagepapir.
4. Fordel et fint lag tomat sauce på hvert halve pitabrød.
5. Gør fyldet klar: Skær pølserne i skiver, skyl og skær peberfrugten i skiver, og åbn dåsen med majs og hæld vandet fra.
6. Læg fyldet på pitabrødene og slut med at drysse revet eller frisk mozzarella på.
7. Drys med oregano (eller jeres yndlingskrydderi – timian, chili eller måske basilikum).
8. Bag dem i ovnen i ca. 5-6 min, men pas på. Det går lynende hurtigt, og det er rygende varmt.

GODE TIPS



I kan putte rigtig mange forskellige ting på jeres pizza. Prøv fx:

- Skinke (i strimler/tern) – kan være både kogt skinke, parmaskinke osv.
- Majs
- Champignon
- Squash i tynde skiver
- Peberfrugt
- Ananas
- Rejer
- Tun
- Rucola (vaskes godt i en skål med vand og tilsættes først efter pizzaen er bagt)
- Løg i tynde skiver

Et par andre forslag til pizzaer:

- "Hawaii": Skinke i tern eller strimler, ananasstykker og peberfrugt i skiver
- "Veggie": tomat i skiver, champignons i skiver og squash i tynde skiver
- "Havets pizza": rejer, løgringe, tomater i skiver



SCAN KODEN



... og se hvordan I laver retten.