



Sprød pizza med rucolatopping

Hjemmelavet pizza, som er super nem at lave og som smager meget bedre end købe-udgaven.



Bedøm opskrift



15 min



Apr – Okt



Dagligt grønt

Ingredienser

4 pers.

1 rulle pizzadej

1.5 dl tomatpuré

100 g kogt skinke i skiver eller strimler

100 g revet ost

1 **bakke rucola**

Tilbehør

250 g **cherrytomater**

6 **gulerod i stænger**

1 **agurk i staver**

Opskrift og styling: Bente Nissen Lundsgaard

Fotograf: Peter Kam

Tilberedning

- 1 Læg pizzabunden på bagepapir på en bageplade. Smør tomatpuré på den. Fordel skinke og ost over.
- 2 Stil pizzaen i ovnen ved 225 gr. 15-18 minutter på midterste ovnribbe.
- 3 Skræl gulerødderne og skyld agurken. Skær gulerods- og agurkestænger.
- 4 Skyl rucolasalaten, afdryp den godt og fordel den over den bagte pizza.
- 5 Server gulerods- og agurkestænger til den varme pizza.

