



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Chorizopizza med champignon, rødløg og rucola

## Chorizopizza

½-1 stk rødløg  
100 g markchampignon  
2 stk pizzabunde  
1 pose tomatalsa  
100 g revet ost  
70 g chorizo-pølse

## Topping

30 g rucola salat  
½ pose hvidløgsdressing

## Det skal du selv have

olivenolie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Forberedelse:** Pil rødløg og rengør svampene. Skær begge dele i tynde skiver.
3. **Chorizopizza:** Placer hver bund på bagepapir på en bageplade. Smør sauce ud på bundene og drys med revet ost. Top med chorizo, svampe og rødløg. Bag 2 pizzaer ad gangen ca. 6-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på den øverste og nederste plade halvvejs igennem.
4. **Topping:** Skyl rucola og vend med lidt olivenolie, salt og peber. Top pizzaerne med rucola ved servering og dryp med hvidløgsdressing.