



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Pizza med oksekød, salat og dressing

## Pizza

2 stk pizzabunde  
1 pose tomat sauce  
100 g revet ost

## Topping

½ stk løg  
300 g hakket oksekød  
1 pose mexico mix-krydderi

## Salat

1 stk hjertesalat  
1 stk tomat  
1 pose hvidløgsdressing

**Det skal du selv have**  
olivenolie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Pizza:** Placér hver pizzabund på bagepapir på en bageplade. Kom tomat sauce på bundene og drys med revet ost.
3. **Topping:** Pil løg og skær i skiver. Rør oksekødet med mexico krydderi. Kom kødet på pizzaen i små toppe (ikke større end en vindrue) og fordel løgskiverne over. Dryp lidt olivenolie over.
4. Bag begge pizzaer på én gang ca. 7-9 min. til de er sprøde og har fået noget farve og kødet er færdigt. Byt om på pladerne halvvejs igennem.
5. **Salat:** Skær bunden af salaten og skær i strimler. Skyl det grundigt og lad det dryppe af i en sigte/dørslag eller brug gerne en salatslynge til at tørre det. Skyl og skær tomat i tern.
6. **Anret:** Fordel salat og tomat på de færdigbagte pizzaer og dryp hvidløgsdressing over.