



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Squash pizza med røget laks, jalapeño og rødløg

Squash

1 stk squash
100 g revet ost

Pizza

½ stk rødløg
1 stk jalapeño, frisk
2 stk pizzabunde

Topping

150 g røget laks (har været frosset)
50 g salatmix napolitana
1 pose hvidløgsdressing

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Squash:** Skyl squash og riv groft på rivejern. Pres væde fra squashen og bland med revet ost, lidt salt og friskkværnet peber. Rør det godt sammen.
3. **Pizza:** Pil rødløg og skær i tynde skiver. Skyl og skær jalapeño i tynde ringe. Fordel squash-blandingen på pizzabundene og top med rødløg og jalapeños. Afslut med et dryp olivenolie over.
4. **Bag:** Placer hver bund på bagepapir på en bageplade. Bag pizzaerne samtidig ca. 6-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladerne halvvejs igennem.
5. **Topping:** Del den røgede laks i lidt mindre stykker og kom på de færdigbagte pizzaer. Fordel salatmix og top med hvidløgsdressing.