



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pizza Hawaii style

Ananas-chutney

½ stk skalotteløg
½ dåse ananas i tern
1 tsk karry
1 spsk hvidvinseddike
½ spsk sukker ^b

Pizza

2 stk pizzabunde
150 g skinkestrimler
1 pose tomatsoauce
100 g revet ost
½ pose oregano

Servering

30 g rucola

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Ananas-chutney:** Pil skalotteløg og hak fint. Kom ananas og lage i en kasserolle sammen med løg, karry, hvidvinseddike og sukker og kog ca. 10 min. til væden tykner. Sæt til side og lad det køle af.
3. **Pizza:** Placér bundene på bagepapir på en bageplade. Kom tomatsoauce på bundene og drys med ost, skinke og oregano. Bag begge pizzaer på én gang ca. 6-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladerne halvvejs igennem, hvis de ikke kan være på én plade.
4. **Servering:** Top pizzaerne med ananas-chutney og rucola.